n°21

Cuisine | a&d

d'aujourd'hui et de demain

L 19107 - 21 - F: 9,90 € - RD

Belgique/Lux 9.90€ - It/Port Cont 11€ - Suisse 13.50CHF

Recettes et saveurs *de fêtes*

Maintenant c'est vous le CHEF !

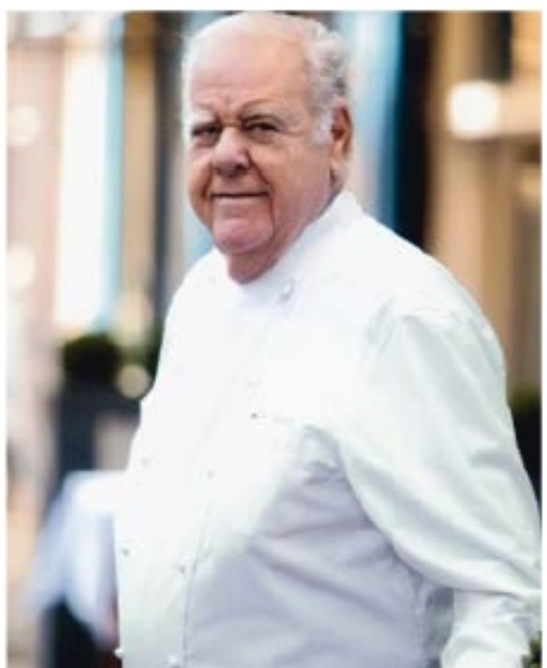
Foie gras de Canard des Landes chaud aux clémentines de Corse

Tables gourmandes à la maison et dans la cuisine des GRANDS CHEFS

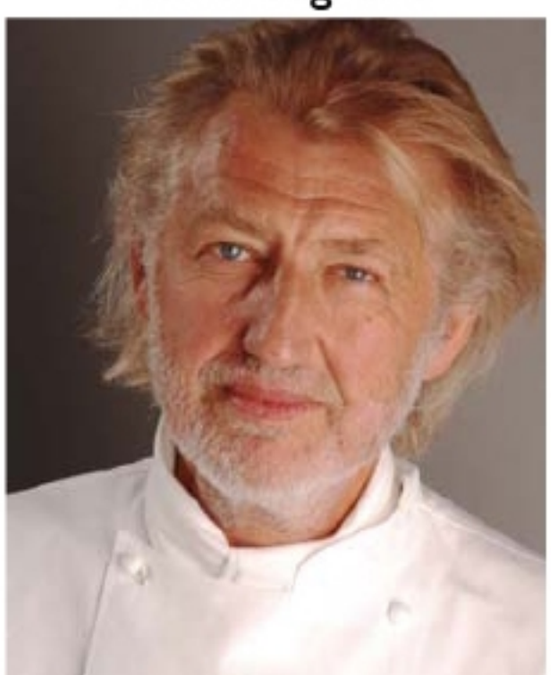
132 PAGES DE RECETTES CRÉATIVES, SIMPLES ET SAVOUREUSES

Ferran Adrià : meilleur cuisinier du monde tendance moléculaire

Jacques Le Divellec : roi du poisson et dents de la mer !



Dossier cuisine de Montagne starring Pierre Gagnaire



Le meilleur de l'espresso

Robot café avec broyeur pour un espresso parfait du grain à la tasse

Une seule touche pour obtenir un véritable Cappuccino à l'italienne

Gage de qualité, les robots café De'Longhi sont garantis 3 ans

Le groupe **De'Longhi est le n°1 mondial des robots café.**
Fabriquées en Italie près de Venise, les machines espresso De'Longhi avec broyeur à grains conjuguent qualité, innovation et design pour satisfaire les amateurs d'espresso les plus exigeants.

Profitez de l'offre de Noël : jusqu'à 150€ remboursés[1] pour l'achat d'un robot café De'Longhi.

(1) Voir conditions sur www.delonghi.fr

www.delonghi.fr

DēLonghi
Better Everyday*

*Meilleur chaque jour

Abonnement

Devenez un top chef

Ne ratez aucun numéro,

ABONNEZ-VOUS

Cuisine | a&d

d'aujourd'hui et de demain

1 an 6 n° ~~59€40~~ 39€00 seulement, soit 2 n° gratuits

2 ans 12 n° ~~118€80~~ 69€00 seulement, soit 5 n° gratuits

Cuisine | a&d ABONNEMENT, À renvoyer avec votre règlement à l'ordre de DF Presse :

DF Presse, Service Abonnements Cuisine A&D - 6, impasse Mont-Louis, 75011 Paris

- ☐ Formule 1 an à Cuisine a&d - 6 numéros au prix de 39,00 € seulement. au lieu de 59,40 € soit 2 numéros gratuits
- ☐ Formule 2 ans à Cuisine a&d - 12 numéros au prix de 69 € seulement. au lieu de 118,80 € soit 5 numéros gratuits
- ☐ Offre découverte Cuisine a&d - 3 numéro au prix de 24 € 90

Offre valable en France métropolitaine.

ABONNEZ L'UN DE VOS PROCHES

Payeur

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Code Postal _____ Ville _____

Téléphone _____ E-mail _____

Age* _____ Profession* _____

* Facultatif

Bénéficiaire

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Code Postal _____ Ville _____

Téléphone _____ E-mail _____

Age* _____ Profession* _____

* Facultatif

CAD21-1212-0113

Abonnement par téléphone au 01 40 24 10 03 du lundi au vendredi de 10h à 18h

Date et Signature

Ci-joint mon règlement par : ☐ Chèque bancaire ☐ Chèque postal ☐ Carte bancaire

CB n° : | | | | | | | | | | | | | | | | Expire fin : | | | | Cryptogramme : | | |

Conformément à la loi "Informatique et Libertés" du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux données vous concernant auprès de DF Presse - 6 impasse Mont-Louis - 75011 Paris

Cuisine | a&d

Sommaire

Adresses et coordonnées

04 à 05_ **Le Super Marché de fêtes :** les incontournables pour commencer la nouvelle année

06 à 12_ **Vins divins :** Whisky, Champagne et petites bouteilles spirituelles et spiritueuses

13_ **2 tables asiatiques et chic en plein Paris**

14 à 17_ **Noël au Burj Al Arab de Dubaï :** moins que rien que l'hôtel restaurants le plus chic du monde !

Contact et réservations France :
27 Avenue de l'Opéra, 75001 - Paris
Tél. : 01 70 38 51 17 - francesales@jumeirah.com

18 à 27_ **Ferran Adrià :**
Plongée dans le monde moléculaire. El Bulli est mort, Vive Ferran Adria, le chef le plus récompensé du monde !

Extrait du livre : **Une journée à elBulli.**
Ferran Adrià, Albert Adrià, Juli Soler
Edition Phaidon

Publication bimestrielle
N°21 - Janvier - Fevrier 2013

Directeur de la Publication - Editeur :
Jean-Christophe Florentin
Maquette :
Emmanuelle Desanlis
assitée d'Antoine Chauvin &
Anais Tchiboukdjian
Direction Administrative :
Valérie Travers

Régie publicitaire
MEDIAOBS
44, rue Notre-Dame-des-Victoires -
75002 Paris
Tél. : 01 44 88 97 70 Fax : 01 44 88 97 79
Tel : 01 44 88 suivi des 4 chiffres
Email : pnom@mediaobs.com
Directeur général : Corinne Rougé (93 70),
Studio : Nicolas Niro (89 26)
ADV : Caroline Hahn (97 58)

Edité par DF PRESSE SAS
6 Impasse Montlouis - 75011 Paris
tél : 01 43 56 27 28.

Distribution : MLP
Réglage :
Vive la presse : 06 81 09 44 57
Belgique :
Tondeur Diffusion

Imprimé en CEE

Dépôt Légal à parution.

Photo de Couverture :
Foie gras de Canard des Landes chaud aux clémentines de Corse
© PL. VIEL / V.DROUET pour Qualité Landes

ADRESSE LE MARCHÉ : • **Galette des rois Angelina :** www.angelina-paris.fr • **Galette ensoleillée :** 48, rue de la Clef - 75005 Paris et 123, rue Monge - 75005 Paris. • **Chef pâtissier chocolatier fou de saveurs :** 10, rue du Champ de Mars - 75007 Paris et 5, rue Tardieu - 75018 Paris • **Coin : foie gras de canard mi-cuit Lafitte :** www.lafitte.fr : 05 58 76 40 40 • **Révolution dans le monde des tartinables :** 04 66 27 11 98 • **Gloire gastronomique :** carredeboeuf.com • **Bonne huile de Provence :** Château de Berne - Chemin de Berne - 83510 Lorgues : 04 94 60 43 52 • **Plein les yeux et plein le palais :** 62, rue Madame – 75006 Paris : 01 42 22 06 06 et 25, rue Boissy d'Anglas - 75008 Paris : 01 47 42 40 00 • **Mangez Gilbert & George :** www.ligneblancheparis.com • **Approuvée par Thierry Marx :** Du 17 au 25 décembre 2012, sur réservation au 01 70 98 74 00 • **Une autre bûche : Lenôtre by Wilmotte :** à réserver par téléphone au 08 11 65 66 56 • **Un peu d'air au rayon traiteur de la mer :** www.saumon-iod.com • **Coffrets de Bonbons de chocolat Henri Le Roux :** Au 24, rue des Martyrs – 75009 Paris : 01 82 28 49 83 • **Ecrin de Bois Précieux, le luxe de la gourmandise :** 69, rue du Bac - 75007 Paris : 01 42 22 95 98

ADRESSE VINS : • **La reine des choux rencontre le roi de la liqueur :** 44 rue des Martyrs - 75009 Paris et 29 Rue Debelleyme - 75003 Paris • **MiniBlack :** mondovino.com • **Château La Lynch Moussas - Cru Classé Pauillac - 2008 :** 05 56 00 00 70 • **Récolte Rose, Champagne Rosé :** 03 25 29 19 24 - 4 bis rue du Bas de Lingey 10340 Avirey-Lingey • **Pierre André au Château de Corton André - Gevrey-Chambertin 2008 :** Tél : 03 80 25 00 00 • **RL Legras** - 10, rue des Partelaines - 51530 Chouilly - 03 26 54 50 79 • **Deutz :** 03 26 56 94 07 • **Coffret de fin d'année très exclusif pour la Grande Réserve Croix de Beaucaillou by Jade Jagger :** 3, bd de la Madeleine - 75001 Paris : 01 42 97 20 20 • **Château Peyrabon 2008 Haut-Médoc :** www.millesima.fr • **Domaine de la Tour Boisée - Minervois - Jardin Secret 2005 :** 04 68 78 10 04 • **Domaine de Dame Bertrande - La Petite Bertrande AOC Blanc Moelleux 2001 - Côtes de Duras** Tél : 05 53 94 74 03 • **Henri & Gilles Buisson - Saint Romain « Sous Roche » 2009 :** 03 80 21 24 40 • **Vignerons de Tutiac :** 05 57 32 48 33 • **Gran Malbec 2009 - Flechas de los Andes :** 33480 Listrac-Médoc : 05 56 58 38 00 • **Château de Saint Martin - Provence - Bulles de Blanc 2011 :** 04 94 99 76 76

ADRESSES RESTAURANT : **Kunigawa :** 9, rue du Mont Thabor - Paris 1er : 01 42 60 65 07 • **Taokan :** 8, rue du Sabot - Paris 6ème : 01 42 84 18 36

28 à 73_ Allez hop, tout le monde à la montagne

Pierre Gagnaire aux Airelles - Le Jardin Alpin
73121 Courchevel 1850
Tél : 04 79 00 38 38

Eric Guelpa à la Croix Fry
Route du Col
74230 Manigod
Tél : 04 50 44 90 16

Nicolas Sale au Kilimandjaro de Courchevel
www.hotelkilimandjaro.com

Laurent Petit en son Clos des Sens
13 Rue Jean Mermoz
74940 Annecy-le-Vieux
Tél : 04 50 23 07 90

Le livre : Le Clos des Sens
Textes J. Megean
Photos Jean-Claude Allard
Collection Le Verre et l'assiette - Glenat

Au Coeur du Village*****
Hôtel&Spa
26 Montée du Château -
BP 02 - 74220 La Clusaz
Tél : 04 50 01 50 01

74 à 80_ Gare aux poissons :

Jacques le Divellec fait son tour du monde... mmmm...
Extraits du livre "Le Tour du monde de Jacques Le Divellec"
Jacques Le Divellec et Sophie Brissaud
Editions de la Martinière

82 à 91_

Tous les bonheurs de l'Alaska dans nos assiettes pour des fêtes inoubliables

92 à 99_ Un peu de patates douces de Caroline du Nord ?

Un légume méconnu plein de ressources.

100 à 113_

Fêtes : Recettes au foie gras. Ecologiquement incorrect, gustativement magnifique.

114 à 117_ Petites (et grandes) Volailles bien bronzées en habits de fêtes.

118 à 127_

Accords mets-vins : Recettes au Champagne !

Le marché

Galette des rois chez Angelina

Pour célébrer l'épiphanie, les pâtissiers de la Maison Angelina ont créé cette année une galette gourmande au chocolat noir du Pérou et aux marrons, en référence aux deux produits phares du salon de thé. Le clin d'œil de la Maison pour l'Epiphanie 2013 ? Une fève en forme de mini Mont-Blanc que seuls les plus chanceux trouveront. 4/6 personnes 30€ - 8/10 personnes 54€.

Chef pâtissier chocolatier fou de saveurs

Le chocolatier pâtissier Christophe Roussel distille les saveurs avec gourmandise, grande précision et un brin de folie. Des associations de goûts inattendues, des harmonies de couleurs ludiques, des textures inédites, le chef et son équipe réinventent les goûts dans leur atelier de La Baule pour bousculer les classiques. Savourons sa bonne galette Double Jeu avec de la bonne frangipane et du bon chocolat. Mmmm.

Galette ensoleillée

En partant de l'idée que la galette des Rois est un «rayon de soleil» dans la grisaille hivernale du mois de janvier, Le Boulanger de Monge a souhaité transposer cette chaleur dans la recette de sa galette. Il a ainsi mêlé à son onctueuse frangipane des touches d'exotisme avec des zestes d'orange confits et un soupçon d'eau de rose. Ces notes gourmandes et fleuries révèlent la saveur de la frangipane. À partir du 18 décembre pour les individuelles et du 24 décembre pour les grandes dans les boutiques du Boulanger de Monge.

Coin : foie gras de canard mi-cuit Lafitte

Élaboré à partir de canards traditionnels élevés dans la campagne landaise, cette recette a tout pour plaire aux amateurs de foie gras mais aussi aux amateurs de nouvelles sensations gustatives. Ce bon foie gras de canard mi-cuit Lafitte au confit d'abricots et aux amandes grillées, Terrine de 200g (4 à 5 parts) : 25€

Révolution dans le monde des tartinables

La Maison Raymond sublime la générosité de la cuisine méditerranéenne avec ses créations authentiques et savoureuses. Reconnue pour son savoir-faire inégalé depuis 1879, la marque nîmoise, spécialiste des tartinables, perpétue les traditions culinaires méridionales en s'adaptant au goût du jour. Ainsi de la création Asperges, Jambon cru, Pesto. 2,30€ les 100g au rayon frais.

Édition limitée Tipiak

6 Mises en bouche de la mer ludiques et colorées pour des apéritifs d'exception. Un nouveau concept, une nouvelle formule, le dernier geste trendy à l'apéritif et un délice gustatif, joliment présenté dans des mini bols bleus, rouges et verts aux lignes d'inspiration asiatique. Présentation contemporaine et recettes raffinées : Noix de Saint-Jacques sur crème citron-gingembre, saumon fumé sur fromage frais au basilic, thon fumé sur mousseline de tomates marinées. En GMS, 6,45€ .

Pavé d'Affinois aux truffes SVP !

Avec sa forme carrée unique, Pavé d'Affinois est un fromage à pâte molle, au subtil concentré de naturel et de générosité. Cette déclinaison truffière d'une texture incomparable renferme d'authentiques morceaux de diamant noir (truffe noire du Périgord et truffe Brumale). L'alliance surprenante de la force de la truffe et de l'onctuosité du fromage. 2,90€ la pièce de 150g.

Produits de Fêtes

Leader Price fête Noël avec une sélection de 50 Produits de Fêtes à petit prix ! Depuis 2009, Jean-Pierre Coffe s'implique totalement aux cotés du distributeur. Dégustations, sélection de nouveaux fournisseurs, processus de fabrication, choix des ingrédients, mise au point de nouvelles recettes... Pour rendre la qualité accessible à tous. Ainsi le velouté de Saint-Jacques & cèpes. 2,69€ Pour 2 personnes. Généreux et savoureux avec son bon goût de noix de Saint-Jacques, ce velouté fait merveille dans des petites verrines.

Gloire gastronomique

Gloire gastronomique nationale, la saveur unique du foie gras est prétexte à de nombreuses recettes. Origine France, certifié Dordogne ou Gers. Il se conserve 10 jours au réfrigérateur dans son emballage sous vide. Peut aussi être congelé. À poêler quelques instants sur chaque face, ou à préparer mi-cuit pendant 40 minutes au bain marie dans le four. 1 Pièce de 600g : 25,20€.

Bonne huile de Provence

Le Château de Berne, domaine viticole prestigieux de Provence, propose des coffrets cadeaux de vins et d'huiles d'olive. Ce coffret d'huiles d'olive, AOC de Provence comprend trois variétés cultivées sur place : Bouteillan, Cayon et Cayet Roux. Le design contemporain des flacons garanti un cadeau chic et tendance. Coffret 3 huiles d'olive Vierge Extra : 29,00 €

Prenez des bûches !

Plein les yeux et plein le palais !

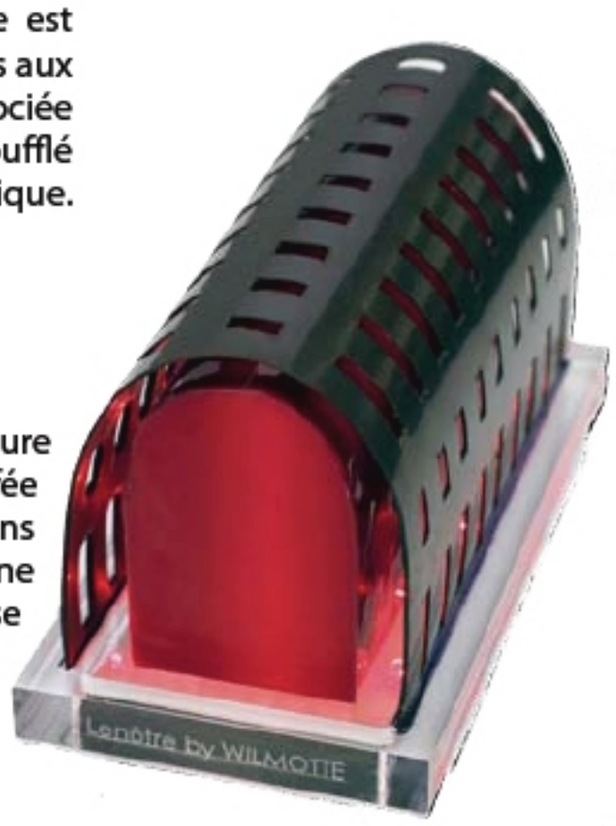
La bûche signature de Bread & Roses Carrot Cake apporte une touche de peps ! Véritable «must» de la maison, les Parisiens (re)découvriront avec bonheur les ingrédients délicats de ce dessert qui séduit tant les Américains de la capitale : un fin biscuit roulé aux épices, réveillé de cream cheese onctueuse et recouvert de fins pétales de carottes caramélisés. Une bûche légère, généreuse et savoureuse. 36€ pour 4 personnes – 62 € pour 8 personnes.

Approuvée par Thierry Marx

L'hôtel Mandarin Oriental de Paris présente sa bûche de Noël 2012 : Sarments. Fruit de la rencontre entre Pierre Mathieu chef pâtissier de l'hôtel et du designer belge Ramy Fischler qui unirent leurs talents pour créer une bûche d'exception.Un assemblage de tubes en biscuit chocolat sans farine forme un élégant fagot drapé de poudre de cacao. Le coeur en brunoise de mangue vanillée est enveloppé de mousses légères aux chocolats blancs et noirs, associée à un croustillant de riz soufflé noisette et à un caramel exotique. Du 17 au 25 décembre 2012.

Une autre bûche : Lenôtre by Wilmotte

Jean-Michel Wilmotte, référence des amoureux de l'architecture et du design a imaginé sa bûche, Lenôtre l'a réalisée. Coiffée d'une coque en tôle perforée de chocolat noir, aux proportions étudiées et héritées de l'architecture, elle a l'apparence d'une bûche enflammée sur son lit de braises. Crème onctueuse chocolat noir intense, confit de myrtille/cassis et baba, surmonté d'un cœur fruits rouges, l'édifice reposant sur une fondation croustillante. Bûche pour 8/10 personnes, 145€. Série limitée du 14 au 24 décembre inclus.



Un peu d'air au rayon traiteur de la mer

Iod, nouvelle marque de saumons fumés va amener un vent de fraîcheur à une offre pâlotte… Depuis plus de 15 ans, Iod sélectionne les meilleurs pêcheurs et éleveurs de saumons, de l'Alaska à la Norvège en passant par le Cap Horn. Grâce à cette matière première de grande qualité, il a pu élaborer une collection moderne et variée de saumons fumés autour de 4 familles à découvrir.

Ecrin de Bois Précieux, le luxe de la gourmandise

Les dernières gourmandises Chocolat Chapon se dégustent dans un écrin en bois laqué, orné d'un bleu suave révèlant les mosaïques d'acanthes et ses frises dorées. Cette cassette dévoile son précieux butin : une sélection de 36 chocolats, dans une harmonie gourmande. Imaginé tout spécialement pour les fêtes de fin d'année, ce cadeau frappé du sceau Chocolat Chapon est à conserver précieusement ! Coffret de 36 chocolats, 329 g - 65 €

Mangez Gilbert & George !

Assiettes Gilbert & George. Le concept de la société Ligne Blanche Paris est de faire rentrer l'univers des plus grands artistes dans le quotidien des amateurs d'art contemporain. Pari réussi avec cette série de quatre assiettes en porcelaine de Limoges, décorées de quatre des œuvres les plus célèbres du duo d'artistes britanniques. 85€ La petite assiette / 100 € la grande.

Assortiment gourmand

En plus de ses remarquables caviars, Dom Petroff présente son assiette gourmande composée de saumon fumé, de marin fumé, de flétan fumé et de noix de saint jacques fumées. Rien à dire si ce n'est : un régal. Un vrai bonheur pour les assiettes de fêtes. 7,50 € L'assortiment de 100g.

Coffrets de Bonbons de chocolat Henri Le Roux

Des chocolats imaginatifs, drôles ou porteurs de la mémoire gustative d'un lieu, la Bretagne, qu'a inventés Henri Le Roux. Le catalogue est un vrai poème de chocolat. Ici, le ballotin traditionnel a cédé sa place à un coffret carré plus raffiné, empilable, pour l'adapter à toutes les possibilités de cadeaux. Le coffret double : 1 boîte de chocolats (23 pièces de bonbons de chocolats) et 1 boîte de caramels (environ 15 pièces) - 29€ ou 2 boîtes de chocolats (46 pièces de bonbons de chocolats au total) - 34€.

100 ans et toujours aussi dynamique

La vénérable Maison Giraudet qui fête son siècle présente ses produits festifs dans un nouvel écrin. Ainsi les quenelles fraîches de homard de 80 g dans laquelle sont incorporés 13 % de véritable chair de homard décortiqué. À servir comme une entrée festive avec une sauce crustacés mais aussi dans des plats plus élaborés comme une papillote aux fruits de mer. 5,90€ en grandes et moyennes surfaces.

Adresses page 2

Spirituels spiritueux

Woodford Reserve présente son édition limitée «The Rare Rye Selection»

Un coffret rare comprenant deux whiskeys exceptionnels s'inspirant des traditions de fabrication ancestrales. Cinq piliers sont indispensables pour réaliser un whiskey : les grains, l'eau, la fermentation, la distillation et le vieillissement. Pour cette collection inédite, deux d'entre eux ont été retravaillés : le grain et le vieillissement. Woodford Reserve Aged Cask Rye est issu d'une méthode ancestrale et vieilli dans des fûts usagés : sa saveur est davantage concentrée sur le seigle, l'unique grain utilisé lors de sa élaboration, couleur paille clair, arômes de seigle, de vanille et de chêne avec une note finale de pommes caramélisées. L'autre bouteillen, Woodford New Cask Rye est vieilli dans des fûts neufs «fumés». Les échanges entre le whiskey et le bois sont plus intenses, ce qui lui confère, cette saveur de chêne caractéristique. Un whiskey doré aux arômes de cannelle, d'épices, de tabac, de miel vanillé, de caramel et de pomme mûre apportant ainsi une note finale douce de fruits et d'épices chaudes. Coffret 2 bouteilles de 35 cl, 94€

Vous boirez bien un peu de soleil ?

Lumineuse, graphique, colorée, la nouvelle création Ricard pour les fêtes revisite les codes de la série limitée. Cette création est la première depuis le renouvellement du design de la bouteille Ricard. Une multitude de soleils éclatants aux dimensions et aux couleurs variées viennent habiller la bouteille, illustrant avec originalité l'alchimie entre Ricard, l'eau, et les multiples ingrédients - sirops de menthe, grenadine, orgeat ou pamplemousse - qui composent les cocktails Ricard. 19,50€.

La reine des choux rencontre le roi de la liqueur !

Après les macarons et les cupcakes, le «it-gâteau» du moment est le chou ! La liqueur Baileys s'est associée à la créatrice de Popelini. Remis au goût du jour par cette jolie pâtissière, les choux sont sublimés dans ses 2 boutiques parisiennes : le phénomène gustatif du moment. En incorporant une crème à base de Baileys Saveur Biscuit à sa recette, Popelini a créé un chou unique, au goût délicieux et esthétiquement alléchant, tantôt bleu électrique, tantôt vanille, avec des rayures. Quant à elle, la bouteille s'habille de rayures pour mettre en valeur une édition limitée. 14€. La réglette de 6 choux à base de Baileys.

Absolut : absolument unique !

Y'en a pas deux pareilles. Il existe près de 4 millions de bouteilles Absolut Vodka au décor unique, toutes différentes et toutes numérotées, proposées en cette fin d'année dans le monde entier, offrant ainsi pour la première fois à chaque consommateur, une véritable exclusivité. Une collection de bouteilles en édition uni-limitée ! 16,50 € les 75 cl de singulier pluriel.

Du cognac et de l'essence d'orange

Quintessence est l'expression sublimée d'une liqueur intemporelle, Grand Marnier Cordon Rouge, et du savoir-faire de la famille Marnier Lapostolle. L'assemblage de cognacs d'exception et de l'essence doublement distillée d'orange bigaradia lui confère une richesse aromatique exceptionnelle. Macérées dans de l'alcool neutre, les écorces de bigarades créent un premier distillat. De nouvelles écorces y sont plongées pour une seconde distillation qui affine et intensifie le parfum. Ce processus minutieux développe une concentration et une richesse aromatique exceptionnelle. Issue du mariage audacieux de l'exotisme de l'orange amère des Caraïbes et de la noblesse du cognac des Charentes, la liqueur s'impose comme un spiritueux d'exception.

Suze s'ouvre à l'univers des fruits

Deux nouvelles variations fruitées du célèbre apéritif à la gentiane des montagnes. Suze Fruits Rouges : l'inimitable recette aux extraits de gentiane fraîche, rehaussée d'un bouquet de fruits rouges pour un maximum de fruité et de gourmandise : framboise, mûre et myrtille ou Suze Agrumes aux extraits de gentiane fraîche, rehaussée d'un bouquet d'agrumes pour un maximum de fruité et de fraîcheur : orange, mandarine, citron. Inimitable !

Nouveau coffret cadeau Jameson

À l'occasion des fêtes de fin d'année Jameson propose un nouveau coffret cadeau : une bouteille premium et deux verres à whisky gravés de la signature Jameson&Son. Un whisky qui doit sa finesse et son moelleux à une triple distillation et à un séchage des malts en fours fermés : il arbore une couleur or ambré et développe un bouquet d'arômes délicats, légèrement boisés, soutenus par un soupçon de noisette. 19€.

3 Nouveaux rhums macérés

Coup de chaud sur les relations Bretagne-Antilles : fruits de la passion de trois Bretons pour les îles antillaises, les punchs au rhum blanc agricole et aux fruits macérés Breiz'lle s'offrent un petit coup de chaud en passant à 32°. Des classiques légèrement revisités pour gagner en intensité de goût – et en degrés d'alcool - comme le ti punch gingembre, délicieusement épicé ou de nouvelles recettes originales qui marient chocolat orange fève tonka ou fruits rouges poivre de java. De 25 à 27 € en bouteille de 50 cl

MiniBlack.

Freixenet révolutionne le monde des bulles et dévoile une nouvelle façon de déguster le cava : MiniBlack. Une petite bouteille pratique et tendance avec sa coupe à visser incorporée. Bouteille 20 cl : 15 €

Le Ratafia de Champagne selon Pannier : un pur moment de suavité

Délicieux à l'apéritif dans un verre dédié aux spiritueux et servi à 8°, le Ratafia de Champagne selon Pannier se marie remarquablement avec les fromages à pâte fleurie pour un accord original et résolument voluptueux. Il peut aussi accompagner un foie gras poêlé et déglacé au Ratafia, des crêpes au beurre et au sucre ou encore une salade de fruits. C'est aussi une base originale pour l'élaboration de cocktails. 20€ la bouteille de 70 cl et 16 € la bouteille de 50 cl chez les meilleurs cavistes et épiceries fines.

Moët & Chandon Pointe de Diamant

Moët & Chandon propose une collection spéciale, Pointe de Diamant soit deux flacons de Moët Impérial en habits de fête. Le Jéroboam Or de la Collection s'habille d'un fourreau de mailles dorées, finement ciselées, pour reprendre les contours de la matière pointe de diamant. La cravate de la bouteille, signature est représentée en laiton noir brillant. Le flacon est cacheté du sceau de la Maison. Cet habit doré n'est pas sans rappeler l'effervescence du champagne. Les connaisseurs de la Maison discerneront également une représentation symbolique des touches d'or de la Résidence de Trianon à Epernay. Ce Jéroboam Or devient l'incarnation du savoir-faire Français quand il est raffiné ainsi par la main de l'homme. Une création originale façonnée a la main.

Barons de Blanc de Blancs : du Rothschild champenois !

Le Blanc de Blancs Barons de Rothschild affirme sa finesse par son assemblage des plus grands chardonnays de Champagne après au moins trois années de vieillissement. Robe jaune or cristalline laissant apparaître une mousse fine et un cordon persistant aux bulles délicates. Le nez dominé par les agrumes est mêlé aux pointes aromatiques d'amandes fraîches et de fruits secs. L'attaque en bouche est précise, nette, suivie d'une fraîcheur soyeuse soutenue par des notes d'agrumes et de fruits à chair blanche. La sensation crémeuse des fines bulles ciselées est associée à une douceur minérale distinguée et persistante. Ce grand Champagne s'appréciera à l'apéritif autour de quelques fruits de mer. à table, il se mariera parfaitement avec un soufflé à la langouste, un carpaccio de saint Jacques ou de homards légèrement citronnés. Continuez à savourer cette cuvée sur un bar grillé à l'aneth et terminez en apothéose sur une tarte au citron.

Blanc de Blancs 2005 d'Ayala

Élégant dans son flacon de fête qui souligne son caractère unique et prestigieux. Il exprime les arômes et le bouquet des grands Chardonnay. Robe jaune dorée brillante avec une belle mousse aux cordons très fins. Au nez, il exhale une belle maturité et des arômes d'agrumes, d'ananas et de fleurs blanches. En bouche, il est puissant et structuré avec une finale pure et droite lui conférant une sensation de crémeux et soyeux. La finale est fraîche, longue et agréable. Ce grand vin allie superbement caractère et délicatesse. Le Blanc de Blancs Grand Cru 2005 est une cuvée de séduction pour l'apéritif, mais également divine sur des coquilles Saint-Jacques, un turbotin rôti aux truffes ou un croquant aux poires. Pour les amateurs de grands blancs... 45 € chez tous les bons cavistes.

Chassenay d'Arce - Pinot blanc extra brut 2005

Les vignerons de la Maison ont décidé d'isoler le cépage Pinot blanc pour élaborer une cuvée monocépage. Dans le vignoble Chassenay d'Arce, il représente 2 ha de veilles vignes plantées dans les années 50 à 70. Ce cépage ne représente que 100 ha (dont 80 en Côte des Bar) sur les 34 000 ha que compte la Champagne. Résultat : un vin généreux et gourmand. D'où l'intérêt de l'isoler et d'en faire une cuvée spéciale à petit tirage (5 000 bouteilles/an) et dont les qualités sont mises en valeur par un dosage extra brut.

François Brossolette - Tradition : l'ambassadrice

« C'est, en général le premier champagne que nous proposons à la dégustation, et il ne peut décevoir » aime à dire François Brossolette, qui affectionne tout particulièrement cette cuvée de tous les instants. Rondeur, finesse et élégance lui confèrent naturellement son rôle d'ambassadrice qui accueillera vos hôtes dès l'heure de l'apéritif et donnera le ton d'un repas de fête sous le signe de l'effervescence.

Philippe Gonet - Blanc de Blancs Grand Cru millésimé Belemnita : la confidentielle

Extra-brut serait plus adapté car ce vin est non dosée : aucun artifice ne saurait en travestir l'essence. à servir frais à l'apéritif puis en accompagnement de mets raffinés tels une dinde aux morilles ou une poularde aux truffes, un homard rôti ou encore un carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes. Coffret Belemnita 2004, 93 € chez les meilleurs cavistes et épicerie fines.

Morel & Fils - Brut Réserve : l'intemporelle

Assemblage de quatre années de Pinot Noir (90 %) et Chardonnay (10%), ce champagne Brut est tout en équilibre, finesse et élégance. Sa palette aromatique mêle abricot sec et fleurs blanches, auxquels s'ajoutent des notes toastées et briochées. Riche à l'attaque, frais en finale, c'est un champagne bien équilibré qui saura accompagner les repas de fête de l'apéritif au dessert. Ses notes d'abricot sec et de brioches offriront l'accord gourmand d'un foie gras de canard mi-cuit.

Gallimard - Cuvée Réserve : la gourmande

Une pure expression du terroir de la Côte des Bar avec ce 100 % Pinot noir à la robe dorée. Le nez fruité est marqué par les arômes d'agrumes et de fruits exotiques. La bouche souple, ronde, et aromatique est dotée d'un bel équilibre. Ce Blanc de Noirs trouvera l'accord parfait sur les plats savoureux de fêtes tels un chapon farci aux cèpes et sera étonnante sur le traditionnel pain d'épices.

Jacques Defrance - Brut Prestige : la surprenante

Christophe Defrance présente le flacon comme une déclinaison du Blanc de blancs de la Maison à laquelle il ajoute une pointe de Pinot Noir pour plus de rondeur. Champagne d'amateur, il attise la curiosité et surprend par ses arômes de pain grillé, de beurre et de fruits blancs, équilibrés par des notes fraiches et citronnées. Cette cuvée est la digne héritière de plus d'un siècle de savoir-faire et s'accordera à merveille à un carpaccio de Saint Jacques aux agrumes ou une bourriche d'huîtres.

Philippe Gonet - Blanc de Blancs Brut : Un trésor de fraîcheur

gourmande. Emblématique du style Gonet, la cuvée Signature est un champagne racé pour l'apéritif, bien sûr, mais que l'on savourera pleinement sur des poissons grillés ou en sauce. 23.50 € chez les meilleurs cavistes.

Egérie de Pannier Extra Brut Millésime 2002 : le raffinement suprême…

Egérie excelle à l'apéritif, pour elle seule. Et cette cuvée aime se fiancer à un homard en tempura, ou bien à un carpaccio de Saint-Jacques et de truffe blanche. Si la cuvée inspiratrice possède une classe folle, elle sait parfois se montrer intrépide. 58 € chez les cavistes et épiceries fines.

Lallier Millésime « Grand Cru » - Brut

Un vin d'initiés ; une des plus belles expressions possibles de la Champagne. Elaboration de la cuvée : 55 % Pinot noir – 45 % chardonnay. Belle robe dorée légèrement ambrée ; arômes subtils et matures de brioche, pain grillé et beurre frais ; bouche fraîche, complexe et crémeuse avec une effervescence délicate. à servir sur des poissons et crustacés : coques, palourdes, terrines de poissons, saumon fumé ou mariné, poissons grillés, dorade, bar à la provençale, rouget. 40 €. Ces champagnes sont disponibles à la Cave de la Grande Epicerie, aux Caves Taillevent et au Verger de la Madeleine.

Rémy Massin & Fils - Cuvée Prestige : l'élégante

Composée à 50 % Pinot noir et 50 % Chardonnay, ce champagne s'habille d'élégance avec un nez aérien où évoluent les arômes de fleurs blanches d'acacia, de pralin et de chocolat blanc. La bouche à la texture fine et légère offre des arômes d'orange et de citron. Un joli brut avec une belle tension. A déguster à l'apéritif avec des copeaux de parmesan ou accompagné d'un plateau de fruits de mer ou encore un carpaccio de Saint Jacques.

Pannier Brut Sans Année : la signature d'un style bien affirmé

Un Champagne aérien et d'une belle intensité aromatique, il se prête à tous les moments de fête. Parfait pour l'apéritif, il se prête volontiers aux accords avec des toasts au saumon, une salade de crabe ou des feuilletés aux escargots. 26 € chez les cavistes et épiceries fines.

Adresses page 2

Dom Pérignon Rosé Millésime par David Lynch, un caractère audacieux et magnétique

Faire le «vin le meilleur du monde», disait dom Pierre Pérignon qui consacra sa vie de cellérier et de procureur de l'abbaye d'Hautvillers à cette noble quête. Une même volonté anime aujourd'hui chaque nouveau millésime. Lors d'une exploration photographique, le créateur David Lynch avait interprété le flacon et l'écusson emblématique de Dom Pérignon. Il signe aujourd'hui l'habillage de ce vin à travers une édition limitée de Rosé et de Blanc. Au nez : les premières notes florales font immédiatement place à la cerise noire et au zeste confit. Le tout est complété par le cacao et quelques accents fumés. La bouche est d'une construction irréprochable, au classicisme abouti : c'est la sensation d'équilibre, de cohérence et d'intégration qui domine. Le fruité est étonnant d'éclat. La solidité initiale se fait plus tactile et enfin sèveuse, sur une note subtilement douce amère de pamplemousse rose.

Perrier Jouët bien fleuri

Belle rencontre entre la cuvée Belle Epoque de Perrier Jouët et Makoto Azuma créateur floral japonais (on a déjà pu découvrir son travail chez Hermès, chez Colette, à la Fondation Cartier, pas mal les références de ce japonais) pour recomposer le décor mythique de cette cuvée. Fleurs et feuillages dorés s'entrelacent harmonieusement aux anémones blanches du Japon, inspiré de l'Art Nouveau et en respectant l'oeuvre d'Emile Gallé. En bouche : un moment magique, une sensation de fraîcheur à la fois aérienne et soyeuse... Une fête de tous les sens !

Lallier Grande réserve «Grand Cru» - Brut

Elégant, complexe, rond et long en bouche, il est le signe des terroirs historiques de la Marne. Elaboration de la cuvée : 65% Pinot Noir – 35% Chardonnay. Très belle teinte jaune-dorée ; arômes beurrés et briochés avec le fruité de l'abricot ; bouche équilibrée. Faiblement dosé. 28€.

Récolte Rose, Champagne Rosé

La maison Dosnon & Lepage est située à Avirey-Lingey, au cœur du vignoble aubois de la Côte des Bar, région encore trop méconnue du grand public que Dosnon & Lepage désire la valoriser comme l'un des plus grands terroirs de la Champagne à travers la qualité de ses vins qui exprimeraient la richesse de ses terroirs exceptionnels.

Lallier Blanc de blancs «Grand Cru» - Brut

La magie du chardonnay, le cépage des plus grands vins blancs du monde, avec de fines bulles en prime ! Elaboration de la cuvée : 100% chardonnay. Belle robe or aux reflets verts ; nez affirmé, tout en élégance et finesse, avec des arômes d'agrumes ; bouche ample et généreuse. 38€.

Billecart-Salmon - L'Extra Brut, un coffret de plaisir

Pour les fêtes de fin d'année, la Maison Billecart-Salmon place son Extra Brut sous le signe du partage. Dans un bel écrin siglé, découvrez en exclusivité le seau à champagne de la Maison. Très chic, de couleur noir mat, il fera de vos repas de réveillon un moment unique de célébration. La cuvée Extra Brut qui l'accompagne reste fidèle au charme discret et élégant de la Maison. Sans sucre ajouté au dosage, un champagne complexe et vibrant doté d'une belle fraîcheur. Coffret accueillant un seau à champagne et une bouteille d'Extra Brut. 180€ en édition limitée chez les cavistes indépendants.

RL Legras - St-Vincent 1996

Un des plus beaux millésimes depuis 1964, est encore à la vente ce qui ravira les amoureux de grands champagnes matures. Un vin éblouissant d'une surprenante jeunesse à la patine d'une rare complexité. 54€ - Magnum : 108€ - Jéroboam : 228€

RL Legras - Présidence 2004

Un vin issu à 100% de chardonnays de Chouilly et se distingue par sa fraîcheur et ses notes de fruits jaunes et de fruits secs. Il s'accordera somptueusement avec des mets de choix comme le caviar, les langoustines ou un foie gras. Un champagne audacieux et épanoui. 30€ Magnum : 61€

VinsDivins

RL Legras - Brut rosé

Il se distingue par ses arômes délicats de petits fruits rouges et d'agrumes, son impeccable équilibre et sa finale longue et fruitée. A savourer entre amis de l'apéritif au dessert, avec une volaille ou une tarte aux fruits rouges. 25,20 € -

Deutz Cuvée Amour de Deutz

La plus belle attention que l'on puisse porter à ceux que l'on aime. Quintessence des plus beaux Chardonnays vinifiés par Deutz lors d'années exceptionnelles, l'Amour de Deutz 2003 est un véritable joyau d'une élégance infinie. 140€ chez les cavistes, dans les épiceries fines, magasins spécialisés et chez Champagne Deutz.

Deutz Brut Classic

Archétype du style Deutz, le Brut Classic et un vin gourmand et harmonieux, qui exprime avec une grande élégance des arômes floraux et fruités. 36 € environ. Disponible chez les cavistes, dans les épiceries fines et chez Champagne Deutz.

Vranken : diamant brut

L'association de deux grandes sagas familiales garantes de la tradition des grands savoir-faire français. De la rencontre entre deux femmes, l'une en Champagne, Nathalie Vranken et la seconde, directrice artistique de la Maison Longchamp, Sophie Delafontaine est né un magnifique sac en cuir rouge sublimé par 3 pochettes accessoires en cuir de couleur or et argent pailletés. Voici pour le flacon. Côté ivresse (de bon aloi), Diamant Brut est un vin à la bouche ample et vineuse avec des arômes de fruits sirupeux (figue, pruneau), des saveurs gourmandes de viennoiserie (pain au lait) et une finale légèrement musquée. Une série limitée disponible au Drugstore à Paris et au Domaine Pommery à Reims. 830€.

RL Legras - Evanescence 2002

Une cuvée confidentielle, tirée à 5000 exemplaires. Issue des plus grands crus de chardonnays, elle dévoile son terroir sans artifice : non dosée, elle s'équilibre par sa richesse naturelle. Vive, précise et tendue, elle constitue un moment d'exception. On la savourera à l'apéritif mais aussi avec des crustacés, des fruits de mer ou des tranches de saumon fumé. 72€

Domaine La Cendrillon rouge Pays d'Oc 2011 : original

Avec son caractère méridional bien trempé, ce joli rouge surprend par sa finesse et sa légèreté. D'une belle robe rubis pourpre, il dévoile un parfum de petits fruits rouges et noirs comme la groseille, la framboise, la mûre et le cassis. Charnu et fruité, on l'adopte tout de suite avec des mets simples comme une assiette de charcuteries ou de fromages ou encore des plats de «famille» : un poulet grillé, une côte de bœuf, un pot au feu pour les premières fraîcheurs automnales et même certaines douceurs chocolat. 6.50 € chez les cavistes.

Pierre André au Château de Corton André - Gevrey-Chambertin 2008

100 % Pinot Noir d'une couleur cerise noire avec des reflets violine. Le nez, ouvert sur les fruits rouges mûrs, évolue sur des notes épicées, toastées, légèrement réglissées. En bouche, les tanins sont généreux et de belle tenue. Belle texture, précise & harmonieuse, dans cette cuvée où l'on croque le fruit. Un vin qui s'appréciera avec une caille aux raisins, du confit d'oie, un gigot de chevreuil, des légumes caramélisés. Un Morbier du jura lui conviendra parfaitement, ainsi qu'une tarte fine aux pommes caramélisées. 28€

Les Sentinelles - Cuvée prestige Macon rouge - Médaille Argent Paris 2012 - Millésime 2010

Un vin rouge vif à reflets violacés, offrant des notes de cassis et de mûres intenses. Très puissant dès l'attaque, il se montre rond tout au long de la dégustation et fait preuve d'une bonne persistance. L'ensemble est harmonieux, peut se boire tôt mais gagnera à supporter une année de garde. Arômes de petits fruits rouges, cassis, framboise avec des nuances épicées. Convient parfaitement à l'andouillette Mâconnaise et au fromage de chèvre mâconnais, mais fait également honneur à une cuisine familiale comme le sauté de porc et le gibier en sauce. Des chefs le préconisent même sur un médaillon de foie gras orné de cerises.

Château La Lynch Moussas – Cru Classé Pauillac - 2008

70% de Cabernet Sauvignon & 30% de Merlot pour ce Pauillac 2008 dont la fraîcheur de la robe robe à reflets cerise s'accorde à merveille avec la douceur des arômes du bouquet complexe et élégant (fruits rouges frais). La bouche est riche, d'une grande intensité avec une trame tannique bien présente associée à une palette de notes boisées et toastées. La finale persistant laisse augurer de belles années de garde. Il accompagnera au mieux tous les plats raffinés : chevreuil en sauce ou rôti, biche, dinde farcie aux marrons, agneau, cèpes à la bordelaise… 38€

Moulin Riche 2009 : Une élégance soyeuse

Une maturité parfaite et une personnalité affable. D'une robe grenat sombre, il développe un nez bien ouvert et très mûr de fruits noirs, de framboise et de réglisse. En bouche, sa matière dense se révèle ample et soyeuse. Ses saveurs de fruits jeunes s'entourent de notes florales et de zan à la violette, jusqu'à une finale légèrement épicée, tannique et longue. On peut commencer à en apprécier toute la sève aujourd'hui sur une viande de bœuf grillée. Mais on pourra également l'attendre encore 10 ans pour qu'il développe toute sa complexité. 35 € chez les meilleurs cavistes.

Adresses page 2

Coffret de fin d'année très exclusif pour la Grande Réserve Croix de Beaucaillou by Jade Jagger

Issu des vignobles situés au centre de l'appellation Saint Julien, le Croix de Beaucaillou 2010 est composé à 85% de Cabernet Sauvignon et 15% de Merlot. Il présente une robe d'un beau rouge Bordeaux sombre et profond. Au nez, il offre des arômes de fruits noirs, de cerise noire et de mûre. En bouche, il est doté d'une très belle construction, particulièrement sèveuse et onctueuse. Il a une persistance remarquable. Un vin d'une sensualité éblouissante qui fera le bonheur des dégustateurs dés aujourd'hui mais pourra également les combler dans les 10 années à venir. Et c'est Jade Jagger qui signe le design de la bouteille. Tous les sens sont en émoi ! 149€

Dentelles de Camille Cairanne Blanc 2010 : sudiste

Uniquement élaborée à partir des cépages sudistes traditionnels, c'est-à-dire grenache blanc et clairette, elle prend à contre-pied tous les clichés, démontrant que la Vallée du Rhône sud peut révéler beaucoup de finesse et d'élégance. Robe d'or aux reflets verts, son nez délicat de pêche blanche et de noisettes grillées. En bouche, elle déploie avec élégance des saveurs de fruits mûrs sur une structure souple. Ronde, charmeuse, elle se termine par une belle finale minérale. Un vin complet à savourer avec une viande blanche en sauce, des poissons grillés ou en sauce, des truffes, du fromage ou, également, avec un gratin de fruits de mer.16,90€ chez les meilleurs cavistes.

Château Capion, le Juge 2008 : de pourpre, de fruits et d'épices

D'une belle robe pourpre grenat, cette cuvée laisse exploser la syrah, avec des notes florales, légèrement musquées. En bouche, elle se révèle souple et gourmande en attaque prenant une belle ampleur jusqu'à une longue finale parfumée à la garrigue. Elle séduit par sa fraîcheur minérale. On la dégustera à 15 ° avec des aubergines farcies, un bœuf provençal ou un tournedos grillé, mais aussi avec un tajine d'agneau aux pruneaux ou un canard laqué. 12€ chez les meilleurs cavistes.

Château Saint Louis la Perdrix – Cuvée Prestige rouge 2010 – AOC Costière de Nîmes

Ce Château Saint-Louis La Perdrix rouge 2010 présente une robe d'un pourpre brillant aux reflets violets et tuilés. Un nez plaisant de garrigue mêlalé d'arômes de fruits confiturés et d'épices comme le poivre. Des notes de pruneaux et raisins secs se dégagent aussi entraînant une belle complexité olfactive. La bouche est ample et soyeuse avec des tanins fondus et délicats. Apprécié avec une viande rouge ou une volaille rôtie, il doit être servi entre 16 et 20°C. 7€ chez les meilleurs cavistes.

Beaune Bastion 1er Cru 2009du Domaine Chanson

Le Domaine enraciné en Bourgogne depuis plus de 250 ans est considéré comme l'un des plus grands spécialistes des terroirs de Beaune avec son domaine de 45 hectares dont 25 sont situés dans les vignobles classés en Premiers Crus. Ce Beaune Bastion 2009 d'une belle couleur rubis joue pour ses arômes sur les cerises mûres, la confiture de fraise mêlée de chocolat et une légère pointe de réglisse qui lui donne une belle définition aromatique. Complexe et dense, il se révèle sur une belle texture à l'énergie apprivoisée. Bien structuré, sur des tannins fins et un boisé subtil rehaussés par une pointe de minéralité. Fin de bouche fraîche et généreuse.
Prix Public : 25€

Château Peyrabon 2008 Haut-Médoc

Situé à Saint-Sauveur, entre Saint-Laurent Médoc et Pauillac, 58 hectares situés pour l'essentiel sur les meilleurs terroirs du Haut-Médoc.Le Château Peyrabon 2008 Haut-Médoc est composé à 68% de Cabernet Sauvignon, de 28% Merlot et de 4% Petit Verdot. Doté d'une intense couleur pourpre, ce millésime 2008 a un nez très expressif et fruité. L'attaque est charnue, ample et la finale présente une belle longueur avec une puissance tannique sur des tanins encore un peu vifs. 144€ le carton et 12€ la bouteille.

Domaine de la Tour Boisée – Minervois – Jardin Secret 2005

Très vieux Grenache, Carignan, Syrah & Mourvèdre entre dans cette Cuvée « Jardin Secret ». Un reflet couleur brun tuile rehausse sa robe gréant, un nez fin de pruneau s'affirme en bouche dans un univers de sous-bois, de champignon et de fruits noirs que l'âge a sublimé. Il est soyeux et d'une grande finesse. Ce vin accompagne les viandes, agneau, bœuf et gibier (salmis de faisan..), fromage et chocolat. 28€ - Domaine de la Tour Boisée – Laure-Minervois.

Domaine de Dame Bertrande - La Petite Bertrande AOC Blanc Moelleux 2001 – Côtes de Duras

100 % Sémillon ce blanc moelleux a une attaque nette, jamais dans la mollesse, qui surprend tant sa couleur pourrait augurer d'un vin lourd en bouche. Coing, miel, abricot explosent en bouche. Une légère acidité soutient ce vin vivant, tout en finesse et toujours droit dans ses bottes après 10 année d'élevage. Aux classiques foies gras, la Petite Bertrande préfère les roqueforts ou même les tapas relevées & chaleureuses en bouche. 15€

VinsDivins

Henri & Gilles Buisson - Saint Romain «Sous Roche» 2009

Ce 100% Pinot Noir donne à Saint-Romain une couleur de bonne intensité avec des arômes de cerise, groseille, et bourgeons de cassis avec des notes de sous bois et, en finale, une touche de poivre. Il accompagne avec bonheur toue les volailles et le petit gibier à plume, mais une viande rouge ne lui fait pas peur. 19,80€ - Domaine Henri & Gilles Buisson.

Clos du Zahnacker de la Cave de Ribeauvillé

L'alliance subtile de trois cépages nobles d'Alsace, le Riesling, le Pinot Gris et le Gewurztraminer. La Cave de Ribeauvillé, située au cœur des grands terroirs d'Alsace, est depuis 1965 le propriétaire exclusif d'un clos mythique, le Clos du Zahnacker. Le 2009 se caractérise par une robe de couleur jaune d'or. Au nez, on y retrouve des notes à la fois de fleurs des champs, de fruits secs et minérales. En bouche, ce vin est structuré, équilibré et finit sur de la fraîcheur grâce à une acidité fine et élégante. Un vin de grand caractère et de longue garde. 23€.

Château La Dominique 2009 – Grand Cru classé de Saint-Emilion

Assemblé à 82% Merlot, 15% Cabernet France et 3% Cabernet Sauvignon, Le Château La Dominique 2009 affiche une très belle robe profonde et un nez frais de fruits noirs. En bouche, le vin présente une texture élégante, une belle structure soyeuse terminant sur une grande longueur. 50€ chez les cavistes.

Gran Malbec 2009 - Flechas de los Andes

La Bodega baptisée Flechas de los Andes est née de l'association entre le Baron Benjamin de Rothschild et Laurent Dassault et traduit l'aboutissement de leur quête d'un grand terroir au pied des Andes, dans la région de Mendoza. Un nom en référence aux 5 flèches, emblème de la famille Rothschild. Les deux célèbres familles affichent par ce partenariat leur volonté commune de produire un vin argentin d'excellence. Le vignoble planté à partir de 1999 bénéficie d'un climat sec, tempéré par les hautes altitudes des Andes (1100 m). Expressif et charmeur par sa belle expression de fruits mûrs dès la première approche, ce vin s'ouvre sur une palette d'arômes complexes associant le cassis, la prune, la groseille ou la cerise à des notes finement vanillées. Ce vin accompagnera avec plaisir viandes grillées, ou en sauce et fromages variés. Compagnie Vinicole Baron Edmond de Rothschild Château Clarke.

Vieilles Vignes Rouge 2009 du Domaine Langlois-Chateau - Saumur-Champigny

Robe rubis très foncée tirant vers le noir. Au nez, des arômes de fruits mûrs et des notes de torréfaction se détachent laissant entrevoir une bonne intégration de l'élevage en fûts. En bouche, une jolie matière se trouve sublimée par des tanins ronds et souples. A apprécier dès aujourd'hui, il vieillira pourtant avec allégresse. Ce superbe Saumur-Champigny accompagnera à merveille une côte de bœuf, la plupart des gibiers ainsi que des fromages bien affinés. 15,80€ chez de nombreux cavistes et épiceries fines.

Caresse – Bordeaux Supérieur 2001

Robe jaune or pour ce 100 % Sémillon au nez de fruits blancs et de poire. Belle attaque, bon équilibre en bouche entre croquant, fraîcheur et suavité. Ce vin gourmand prend toute sa place à l'apéritif, accompagne un fois gras ou un dessert. 5€ - Les Vignerons de Tutiac.

Château Grenouille 2009 de la Chablisienne - Chablis Grand Cru

Le domaine de Château Grenouilles est un ensemble exceptionnel et unique à Chablis, un mythe. Le cru 2009 se distingue par une robe or pâle aux reflets verts, vin limpide et brillant. Le nez, un peu discret à cause de sa jeunesse présente à l'aération une palette diversifiée. Les premières notes de fleurs blanches (acacia et jasmin) sont remplacées par de la menthe fraîche, suivies très vite par des arômes empyreumatiques et épicés. Ce festival café grillé et épices laisse augurer d'une prise en bouche majestueuse. En milieu de bouche, apparaît la tension minérale des grands terroirs de Chablis qui très vite ouvre la porte à une fraîcheur mentholée vivifiante. Malgré sa jeunesse, ce vin se révèle déjà extrêmement complexe et est promis à un bel avenir. 51€ chez les bons cavistes.

Vignerons de Tutiac - Lieu-Dit Petit Verdot 2009

Ce 100% Petit Verdot se caractérise par une robe violine intense & profonde. Il présente un nez de fruits frais, de pain d'épice, de réglisse et de zan. La robe est ample, pleine avec des tanins soyeux & veloutés sur une finale de fruits croquants et de fraîcheur. Il surprendra vos amis qui pensent bien connaître la région bordelaise : étonnez les autour de viandes rouges marinées et grillées en servant ce vin autour de 16°. 15€. Les Vignerons de Tutiac.

Cuvée V.I.V.R.E 2010 de Balma-Venitia

Les Vignerons de Balma Venitia ont créé cette Cuvée V.I.V.R.E (Vignerons Investis en Viticulture Respectueuse de la vie et de l'Environnement) selon une Charte précise mise en place depuis 1998. Au nez nous vivons une explosion aromatique des parfums de fruits noirs, de cassis et de mûres. Puis ce sont les épices douces qui s'emparent du verre. En bouche, ce vin se caractérise par une attaque dense et expressive avec des tanins veloutés. La finale est réglissée pour une cuvée de longue garde. Accompagnera parfaitement un filet de bœuf au poivre ou bien encore une mousse au chocolat. 9.95€

Château de Saint Martin – Provence – Bulles de Blanc 2011

Rolle, Ugni Blanc et Clairette donne à ce blanc de blanc une personnalité affirmée.La robe est jaune aux bulles vives et très fines. Fleurs blanches, pomme, miel, brioche et noisettes apporte de la complexité au nez. La bouche est structurée et équilibrée avec une belle finale longue et élégante. A l'apéritif, sur une cuisine à la crème ou bien sur Frangipane et Tarte Tropézienne, ces bulles de Provence tiennent leur pari «étonner & donner du plaisir». 10,70€

Le meilleur
du caviar Français
caviar
de FRANCE
LE MEILLEUR DU CAVIAR FRANÇAIS
Conception graphique Rose Noire - www.rose-noire.fr
www.caviardefrance.fr

Dubaï

Noël au Paradis (rien de moins qu'au plus bel hôtel du monde !)

Par Jean-Christophe Florentin

Le thermomètre indique 30 degrés quand nous sortons de l'A380 Emirates. Le temps de s'engouffrer dans une Roll's blanche, on a presque froid. La clim' ne nous abandonnera (heureusement) plus. Destination atteinte en 15 minutes. À 280 mètres des côtes de Jumeirah, dans le Golfe Persique, émerge le bâtiment, tel un voilier dont le mât culminerait à 321 mètres dominant le littoral de Dubaï. Il s'impose, majestueux, immense, l'hôtel le plus exubérant du monde. 7* en bordure de la mégalopole et du désert (le seul au monde à cumuler autant d'étoiles) : bienvenue au Burj Al Arab (« La tour des Arabes »), symbole et icône de Dubaï. 27 étage d'un luxe insensé et inoubliable. De l'or et du marbre partout. Un service exceptionnel, l'hôtel offre une expérience unique à chacun de ses invités. A commencer par des transferts aéroport-hôtel avec l'une des 10 Roll's Phantom que possède le modeste établissement. L'architecture avant-gardiste contraste avec l'intérieur exubérant, un ensemble époustouflant. L'hôtel se compose exclusivement de suites de luxe à une, deux ou trois chambres, des suites panoramiques, des suites présidentielles et deux suites royales qui couvrent la totalité du 25ème étage. Leur surface va de 170 m² à 780 m². Pratique pour faire un golf !

Côté plaisirs de la table, le complexe compte plusieurs tables toutes plus chaudement recommandables et festives les unes que les autres. Panorama. Al Mahara : restaurant renommé pour les meilleurs fruits de mer du monde, les hôtes sont littéralement plongés dans un cadre aquatique et chic exceptionnel, un véritable voyage en sous-marin sous les yeux de poissons (vivants) qui

L'hôtel le plus exubérant du monde. 7* en bordure de la mégalopole et du désert

Al Mahara : restaurant renommé pour les meilleurs fruits de mer du monde

contemplent les convives manger... pauvres bêtes !
A l'opposé, situé à deux cents mètres au dessus du niveau de la mer, Al Muntaha, comme le laisse deviner son nom en langue arabe, offre « le summum » de l'art culinaire européen contemporain sous le commandement d'un jeune et talentueux chef français. Mention patriote au chef pâtissier et à François le directeur de salle, également français. Cocorico ! Typique Al Iwan concocte une multitude de plats aussi raffinés que classiques, appartenant au répertoire du meilleur du meilleur de la gastronomie arabe.
Asiatique et chic : Junsui fusionne le meilleur de la cuisine japonaise, chinoise, thaïlandaise, indonésienne et coréenne.
Mention spéciale au Majlis Al Bahar situé en bord de mer qui propose son mythique Dîner des mille et une nuits. Moyen mezze, grillades, guitariste chanteur connaissant tout le répertoire d'Elton John ou des Beatles, on y dîne en toute simplicité pour profiter de la douceur du soir en contemplant, l'élégant front de mer et son panorama enchanteur du golfe Persique. Le rêve éveillé !

Y aller :
Avec la compagnie nationale of course !

Et en Airbus A380 de préférence. La magie opère alors dés l'aéroport. Un vol matinal a été ajouté au départ de Paris CDG et au 1er janvier 2013 un deuxième A380 quotidien assurera le vol de nuit Paris-Dubai, répondant à une forte demande.
La capacité offerte par Emirates au départ de France atteindra les13.000 sièges hebdomadaires.
Depuis 1992, la compagnie relie la France à Dubai avec une des flottes les plus récentes au monde composée de 188 appareils gros porteurs, dont 26 Airbus A380. Avec 90 A380 en commande, Emirates est le client le plus important au monde du superjumbo. Les passagers Première Classe et Business bénéficient d'un traitement VIP : services exceptionnels de limousine avec chauffeur mis à disposition de tous les passagers pour un transfert individuel gracieux domicile/aéroport puis aéroport/hôtel ou domicile (disponible bien évidemment au départ de Paris, de Nice ou de Genève et des principales destinations du réseau Emirates).
L'A380 Emirates est célèbre pour les nombreuses innovations offertes à ses passagers à bord.
Les passagers Première Classe peuvent se détendre dans l'une des 14 Suites privées avec parois coulissantes au siège-lit équipé d'une fonction massages. La Première Classe dispose également de deux salles de bains luxueuses et design avec douche-spa permettant d'arriver à destination frais et dispos.
Le bar-lounge est un bel espace détente convivial et spacieux offrant un véritable bar avec une sélection de canapés chauds et froids.
Les passagers Business peuvent se détendre dans des sièges se transformant en lits plats (jusqu'à deux mètres de long), tandis que les passagers en Classe Economique peuvent disposer de plus d'espace grâce aux sièges nouvelle génération offrant une plus grande inclinaison. Alors, hop hop hop, tous à Dubaï pour des fêtes inoubliables !

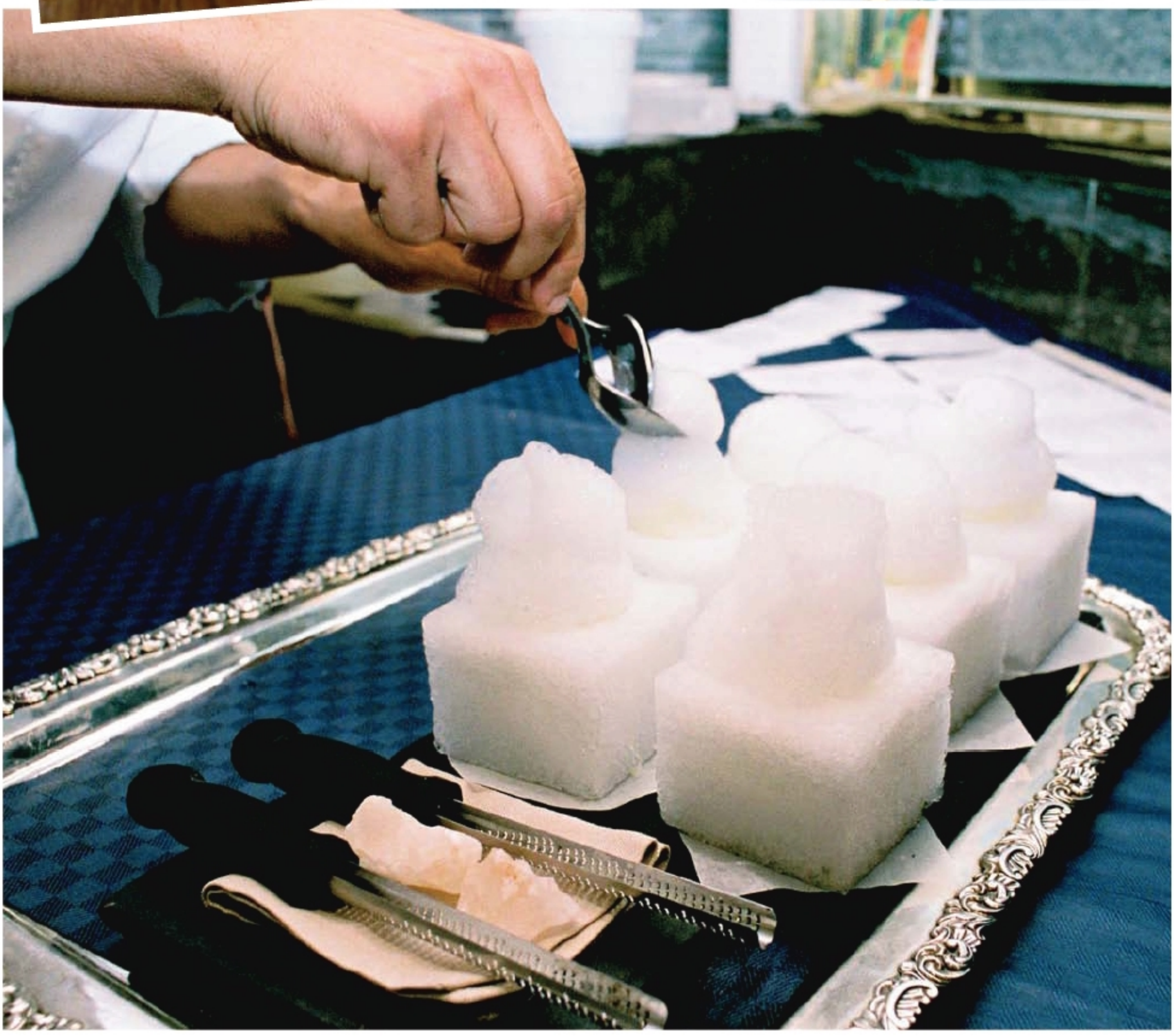
Ferran Adrià

une journée à el Bulli

RIP el Bulli : Ferran Adrià Acosta, n'est rien de moins que le meilleur chef du Monde ! Il excellait au restaurant El Bulli (le bouledogue), à Roses, une petite ville portuaire située non loin de Barcelone sur la Costa Brava. En pleine gloire, Ferran a décidé de fermer définitivement l'institution qu'était devenue el Bulli pour aller vers de nouvelles aventures culinaires. Séquence nostalgie.

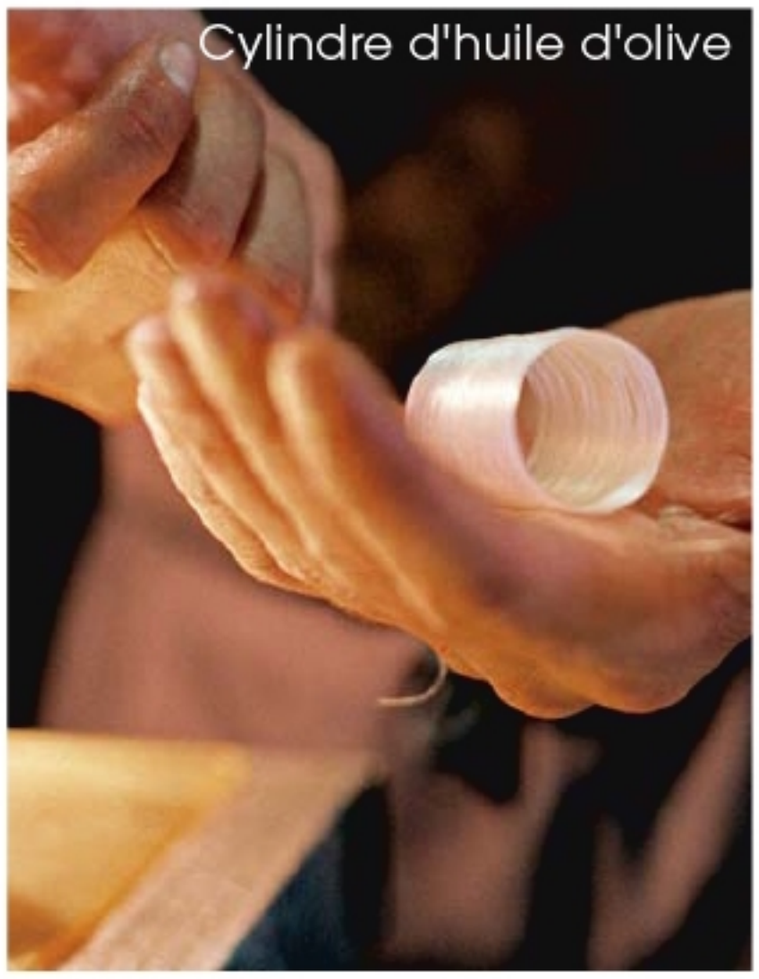
Le chef commence à s'intéresser à la cuisine en 1980, alors qu'il travaille comme plongeur dans un hôtel d'Ibiza. Après une formation fondée sur la cuisine espagnole, Adrià devient un des tenants de la cuisine moléculaire, expérimentant sans cesse de nouvelles technologies et des textures et des saveurs surprenantes. Il préfère cependant parler de « cuisine espagnole d'avant-garde ».
Tout le monde est d'accord ou presque, pour assurer qu'El Bulli est le meilleur restaurant du monde et le consensus est total s'il s'agît de désigner le meilleur chef du monde : Ferrán Adriá. D'après les critiques spécialisés, c'est la première fois dans l'histoire que quelqu'un a ainsi été élu meilleur génie-chef cuisinier.
Ferrán Adriá et El Bulli incarnent une évolution gastronomique de premier ordre dans le monde, avec une capacité à réinventer et créer une cuisine tout à fait innovante et passionnante. Car l'homme déclanche aussi, comme nous le verrons plus loin, les passions.
Altruiste, Ferran a créé une école internationale où il diffuse ses recherches alliant les nouvelles techniques, principes de cuisine, nouvelles idées... Il se surpasse chaque année en anéantissant les principes classiques et inamovibles de la cuisine en lui conférant une autre dimension, une autre façon de frapper et d'éveiller les sensualités gustative, olfactive et visuelle. Le goût, la vue, le tact, l'odorat et même les oreilles sont mis à contribution dans un travail de recherche presque scientifique.
Ni provocateur, ni excentrique ni radical, sa cuisine est rentrée dans la maturité des saveurs pures et des élaborations impossibles.
Il possède un vrai patrimoine de connaissances et de saveurs gastronomiques accumulées

La gastronomie moléculaire est la combinaison de l'art culinaire avec la science. On parle donc de « cuisine scientifique » ou « cuisine moderne ».



Ferran et la cuisine moléculaire pour les nuls

depuis 1993 quand il démarra avec ses sorbets salés. Les techniques employées sont remarquables et auraient d'avantage leur place dans un laboratoire chimique que dans un restaurant étoilé. Ainsi les techniques de la fumée, de la destination (Joan Roca), du nitrogène liquide (Dani Garcia), de la stérilisation, de l'encapsulage, de la lyophilisation...


Cylindre d'huile d'olive

UN GENIE CONTROVERSE

Si le chef du restaurant El Bulli est la sensation du moment, si Ferran, comme l'appellent amicalement ses pairs cuisiniers fait voyager le public sur une autre planète, avec ses «espumas» (émulsions), sa poudre de foie gras, son caramel au vinaigre de Modène, ou son oeuf de cent ans, à la chinoise, avec le jaune liquide à l'intérieur, il suscite pourtant la polémique. L'utilisation, dans ses préparations, d'additifs ne fait pas l'unanimité auprès des autres cuisiniers, dont certains s'inquiètent de voir son exemple de plus en plus imité par des chefs moins talentueux et donc moins scrupuleux. «Ferran, c'est quelqu'un que j'admire beaucoup, que je considère peut-être comme le meilleur cuisinier au monde», a déclaré Joël Robuchon. «Mais tous les additifs qui sont employés, quand c'est lui qui le fait, il n'y a pas de doute, mais quand c'est fait par d'autres, c'est dangereux». Le chef catalan a développé toute une gamme de gélifiants, d'épaississants, d'émulsifiants et de kits à base d'éléments naturels pour reproduire ses recettes. Il y a quelques mois, M. Adria a été au centre d'une controverse en Espagne, lancée par un autre chef étoilé, Santi Santamaria, qui lui reproche de «remplir les assiettes de gélifiants et d'émulsifiants de laboratoire» présentant un «problème pour la santé publique». Dans l'industrie alimentaire, l'usage d'additifs est soumis à une réglementation très stricte, mais pas dans la restauration. Juan Mari Arzak, dont le restaurant du Pays basque espagnol a décroché trois étoiles au Michelin, est venu au secours de son collègue catalan. «Ferran, il faut le laisser de côté», a-t-il dit. «C'est un génie. Le plus imaginatif qu'ait jamais eu la cuisine et qu'aura jamais la cuisine. Il faut regarder ce qu'il fait et qu'est-ce qu'on peut

Framboise, wasabi et vinaigre de framboise

Le goût, la vue, le tact, l'odorat et même les oreilles sont mis à contribution dans un travail de recherche presque scientifique

prendre pour soi», a-t-il ajouté. Le chef français Pierre Gagnaire estime pour sa part que la presse ne doit pas être «obnubilée» par «la cuisine moléculaire», comme certains ont baptisé la cuisine d'El Bulli. «La cuisine moléculaire, c'est pas mon truc», a-t-il dit. «Certains le font bien, mais d'autres ne le font pas bien. C'est la nouvelle nouvelle cuisine et c'est un truc qui va laisser des choses importantes. Mais si ça devient cérébral et qu'on en fait un dogme, c'est insupportable». «C'est un mouvement qui est déjà consolidé. Une avant-garde met longtemps à changer. Il est possible que dans 10 ou 15 ans, il y ait une autre avant-garde, mais l'avant-garde espagnole sera toujours là», a-t-il dit.

PETIT PRÉCIS DE GASTRONOMIE MOLÉCULAIRE

La gastronomie moléculaire est la recherche des mécanismes des phénomènes qui surviennent lors des transformations culinaires. C'est une discipline scientifique : son objet est de participer au progrès de la connaissance culinaire et de la cuisine. Le terme a été inventé par Nicholas Kurti, physicien d'Oxford, et Hervé This, physico-chimiste français, qui travaille aujourd'hui dans l'UMR 214 de l'INRA à AgroParisTech et qui reste rattaché au Laboratoire de chimie des interactions moléculaires du Collège de France. La première mention officielle de cette terminologie apparaît sur les lettres envoyées lors de la préparation de l'International Workshop on Molecular and Physical Gastronomy, qui s'est tenu à Erice (Sicile) en mai 1992. Selon Hervé This, la gastronomie moléculaire a pour objet :

- L'étude scientifique des «définitions» et des «précisions» culinaires (par «précisions», on entend dictons, tours de main, adages, maximes, trucs, astuces, mode d'emploi..)
- L'étude scientifique de la composante artistique de l'activité culinaire.
- L'étude scientifique de la composante sociale de l'activité culinaire.

La dimension moléculaire permet de mieux modéliser les réactions chimiques spécifiques de la cuisine, car elles jouent à plein dans des notions telles que l'émulsion, la floculation, la cuisson à coeur, la convection, les effets tensio-actifs...
L'appellation de la discipline résulte de la rencontre de Nicholas Kurti et de Hervé This qui ont compris qu'un champ scientifique pouvait utilement être identifié, non pas dans l'étude des aliments, mais, plus spécifiquement, dans l'étude scientifique des phénomènes culinaires.

Cerveau de lapins aux anémones de mers

La gastronomie moléculaire est une branche particulière de la science des aliments. D'après Hervé This, il est légitime que le contribuable soutienne une telle activité car son développement est important.

L'un et l'autre ayant procédé à des recherches sur les processus physico-chimiques mis en œuvre par les méthodes empiriques de l'art culinaire, ils collaborèrent à partir de 1985, et leur collaboration fructueuse ne devait prendre fin qu'avec la disparition de Kurti en 1998, à l'âge de 90 ans. La terminologie «gastronomie moléculaire et physique» étant encombrante, Hervé This décida d'utiliser désormais «gastronomie moléculaire», et il donna le nom de Kurti aux Workshops de Sicile. Le terme « gastronomie moléculaire » se réfère à la biologie moléculaire : en 1934, Warren Weaver, alors directeur des National Institute of Health, avait proposé cette terminologie pour désigner cette nouvelle pratique de la biologie où l'on introduisait des méthodes chimiques et physiques. Pour la gastronomie moléculaire, l'idée est la même : initialement, le programme de la discipline correspondait à l'introduction en cuisine de pratiques tirées de la chimie et de la physique, à côté de l'étude physico-chimique des transformations culinaires (macération, doubles cuissons, caramélisation...). La gastronomie moléculaire est une branche particulière de la science des aliments. D'après Hervé This, il est légitime que le contribuable soutienne une telle activité car son développement est important. La gastronomie moléculaire a un intérêt industriel vis-à-vis de la commercialisation des plats préparés et de l'agroalimentaire : prenons l'exemple de l'œuf qui est fréquemment utilisé dans l'industrie alimentaire. Chacun sait que l'œuf peut être à l'origine d'intoxications alimentaires à la Salmonella. L'OMS indique qu'en Europe, la consommation d'œufs infectés, crus ou mal cuits est responsable de 40% des cas de salmonellose (réf. nécessaire). Les risques de contaminations semblent donc assez importants. Dans ce cas, les études de la gastronomie moléculaire sont appliquées en mettant en jeu

la chimie des aliments, la biochimie, la physique et la microbiologie alimentaire pour assurer la salubrité des produits de l'industrie agroalimentaire. D'autre part, certaines protéines alimentaires ont des propriétés allergisantes ; il est donc indispensable de pouvoir substituer certains aliments dans des recettes. Par exemple l'œuf est un aliment intéressant au niveau physico-chimique : il présente un pouvoir émulsifiant, moussant et coagulant. Dans la préparation d'un flan, l'œuf est un coagulant qui peut être substitué par de l'agar-agar - substance mucilagineuse extraite de certaines algues rouges- car il présente des propriétés comparables. La gastronomie moléculaire permet de chercher des substituts adéquats à partir de l'étude des propriétés physico-chimiques des aliments

DIFFUSION DANS LE GRAND PUBLIC

Sur la chaîne de télévision France 5, Hervé This a régulièrement animé une chronique appelée Côté labo, Côté cuisine face à un chef de cuisine en tenue de chef, et avec qui il dialoguait (lui-même ne portant pas une blouse de chimiste, mais le gilet qui sied à un professeur). L'un des moments forts de cette série fut celui consacré à la sorbetière, où Hervé This montra qu'on peut se passer de cet instrument, destiné à empêcher la formation de gros cristaux de glace, en refroidissant très vite la préparation, et cela en y versant de l'azote liquide. La glace préparée en direct par ce moyen fut dégustée par le chef et trouvée excellente. Le chocolat-chantilly fut une autre de ses créations emblématiques, par croisement d'une recette analysée et maîtrisée avec de nouveaux produits. Après cette émission, la Réaction de Maillard et la chimie des grains d'amidon n'avaient plus de secrets pour le public. Les perles d'alginates permet de réaliser des billes à partir d'un liquide grâce a des sels. Certains ingrédients dit «innovants» sont associés a la cuisine moléculaire, citons par exemple les gélifiants comme l'agar-agar et les carraghénanes, les épaississant comme la gomme de guar, de tara, de caroube, ainsi que la gomme xanthane, les émulsifiants comme la lécithine ou des sucres comme le xylitol ou le sucre pétillant. Ces ingrédients sont déjà largement utilisés dans l'industrie agro-alimentaire mais font leur entrée dans la cuisine à domicile et chez les restaurateurs.

LES GRANDS CHEFS ET LA GASTRONOMIE MOLÉCULAIRE

Certains grands chefs s'inspirent des travaux de la gastronomie moléculaire, parmi eux, Pierre Gagnaire, ou Thierry Marx. Toutefois, les chefs Ferran Adria, Heston Blumenthal, Thomas Keller, et l'écrivain Harold Mc Gee, que l'on rapproche parfois de la gastronomie moléculaire, conservent avec elle une certaine distance... judicieuse, puisque la «cuisine moléculaire» n'est pas la science qu'est la gastronomie moléculaire. Dans un article publié dans le Guardian en 2006, ils écrivent ainsi « le terme de gastronomie moléculaire ne décrit pas notre cuisine, ni d'ailleurs, aucune style de cuisine ». Ainsi Ferran Adrià préfère définir ses travaux « d'avant-garde créative ». On observera la confusion que font ces personnes entre gastronomie moléculaire et cuisine moléculaire. Si la cuisine moléculaire peut effectivement «mourir», quand la modernisation de la cuisine aura été faite, la gastronomie moléculaire, discipline scientifique, ne pourra en aucun cas s'éteindre.

Pistaches & roquefort

Le saviez-vous ?

Certains grands chefs s'inspirent des travaux de la gastronomie moléculaire, parmi eux, Pierre Gagnaire, Thierry Marx, Denis Martin ou Marc Veyrat. Toutefois, les chefs Ferran Adrià, Heston Blumenthal, Thomas Keller et l'écrivain Harold Mc Gee, que l'on rapproche parfois de la gastronomie moléculaire, conservent avec elle une certaine distance, puisque la « cuisine moléculaire » n'est pas la science qu'est la gastronomie moléculaire. Dans un article publié dans le Guardian en 2006, ils écrivent ainsi « le terme de gastronomie moléculaire ne décrit pas notre cuisine, ni d'ailleurs, aucune style de cuisine ». Ferran Adrià préfère définir ses travaux « d'avant-garde créative » et dit même faire de la tecnoémocion.

Langoustines au quinoa

4 personnes

Queues de langoustines

4 langoustines de 140 g chacune

- Couper les têtes des langoustines. Les réserver pour la préparation de l'essence.
- Décortiquer chaque queue de langoustine mais laisser le dernier anneau de la carapace.
- Retirer l'intestin noir.

Conserver les queues au réfrigérateur.

Essence de langoustine

Têtes de langoustines déjà préparées
Huile d'olive

- Dans une poêle, faire sauter les têtes de langoustines dans un peu d'huile.
- Écraser les têtes de langoustines l'une après l'autre pour faire sortir le jus.
- Ajouter quelques gouttes d'huile d'olive dans l'essence obtenues, mais sans mélanger.
- Réaliser cette préparation juste avant la finition et la présentation.

Quinoa soufflé

50 g. de quinoa
250 g d'huile d'olive
sel

- Verser le quinoa dans une grande quantité d'eau bouillante. Faire cuire pendant 25 minutes.
- Égoutter, rincer à l'eau froide pour stopper la cuisson.Égoutter à nouveau.
- Étaler le quinoa cuit sur une plaque garnie de papier sulfurisé. Veiller à bien séparer les grains.
- Conserver dans un endroit sec pendant 24 heures.
- Quand les grains sont secs, les faire frire dans l'huile portée à 180°C pour qu'ils gonflent.

Disposer le quinoa soufflé sur du papier absorbant pour éliminer l'excès d'huile. Le saler pendant qu'il est chaud.

Quino cuit

50 g de quinoa
200 g d'eau
sel

- Saler l'eau et porter à ébullition. Ajouter le quinoa.
- Faire cuire 14 minutes.
- Égoutter puis étaler le quinoa sur une plaque pour accélérer le refroidissement et stopper la cuisson.
- Réfrigérer.

Solution de Metil

3 g de Metil
100 g d'eau

- Mettre les ingrédients conservés à température ambiante dans le mixeur de bar. Mixer jusqu'à obtention d'un mélange parfaitement lisse.
- Filtrer et réfrigérer 24 heures.

Solution d'Algin

7,5 g (1 1/2 cuil. à café) d'Algin
1,5 l d'eau

• Mélanger l'eau et l'Algin au batteur jusqu'à l'obtention d'une consistance parfaitement lisse.
• Laisser reposer au réfrigérateur pendant 48 heures jusqu'à ce que les bulles d'air aient disparu et que l'Algin soit complètement réhydraté.

Jus d'olive verte

500 g d'olives vertes Verdial

• Dénoyauter les olives.
• Les broyer dans un mixeur de bar.
• Passer cette purée à travers un Superbag pour en extraire le jus.
• Placer le jus au réfrigérateur.
Le terme Verdial désigne une variété d'olives vertes du Sud de l'Espagne, souvent servies en tapas.

Base pour Olives vertes sphériques

200 g de jus d'olives certes, déjà préparé
1,25 g de Calcic
0,75 g de Xantana

• Ajouter le Calcic dans le jus et le laisser bien s'hydrater pendant 1 minute.
• Mélanger au fouet et soupoudrer le Xantana à la surface.
• Mélanger ensuite au mixeur, à vitesse moyenne.
• Laisser 24 heures au réfrigérateur.

Olives vertes sphériques

10 personnes

Olives vertes sphériques

Base pour olives vertes spéhériques déjà préparée
Solution d'Algin déjà préparée
Huile d'olive aromatisée déjà préparée

• Remplir une cuillère mesure de 5 ml de base pour olives vertes sphériques.
• Verser le contenu de la cuillère dans la solution d'Algin pour former les olives sphériques. Confectionner 2 olives par personne. Veiller à ce que les olives ne se touchent pas car elles sont collantes. Laisser les olives dans la solution d'Algin pendant 2 min30.
• Sortir les olives de la solution d'Algin avec une écumoire et les plonger dans l'eau pour les rincer.
• Égoutter délicatement les olives et les plonger dans l'huile aromatique en veillant à ce qu'elles ne se touchent pas. Laisser 12 heures au réfrigérateur.

Huile d'olive aromatisée

500 g. d'huile d'olive vierge extra
4 gousses d'ail
le zeste de 4 citrons
le zeste de 4 oranges
4 branches de thym frais
4 branches de romarin frais
14 grains de poivre noir

• Écraser grossièrement les gousses d'ail et les faire frire dans 100 g d'huile d'olive sans les laisser brunir.
• Ajouter le reste d'huile ; faire chauffer avant d'introduire les autres ingrédients. Laisser refroidir.
• Verser l'huile dans un récipient hermétique ; le ranger dans un lieu sec et frais.

Finition et présentation

En complément
2 bocaux à olives

• Placer 1 zeste de citron, 1 zeste d'orange, 1 branche de thym, 1 branche de romarin et 4 grains de poivre noir dans chaque bocal.
• Répartir les 20 olives dans les 2 bocaux.
• Recouvrir d'huile aromatisée.
• Servir chaque bocal sur une assiette en ardoise accompagnée d'une petite écumoire et d'autant de cuillères à dégustation que de convives.

Couverts :
• Cuillères à dégustation

Dégustation :
• Mettre en bouche en une fois.

Spécial montagne

Allez, hop, tout le monde à la MONTAGNE !

Est-ce l'altitude qui rapproche ses villages des étoiles ?
Le fait n'est pas nouveau, les Savoies demeurent premières au classement des régions préférées des gastronomes, une région où on compte le plus de bonne tables au km² ! Été comme hiver, l'air y est pur, les paysages magnifiques, les produits locaux savoureux et les chefs impériaux. Petit tour...

Pierre Gagnaire

prend ses quartiers d'hiver !

Vouloir arrêter le temps ou le suspendre à la cime des sapins disposés comme une couronne naturelle des Airelles : voilà ce qui pourrait être le credo du Palace. Une promesse de pause féerique au cœur de la plus glamour des stations de ski françaises, Courchevel. Les Airelles hisse ses balcons en bois sculpté au sein du Jardin Alpin. La bâtisse en impose par son architecture, sa situation et son caractère. 37 chambres et 14 suites où tous les caprices sont permis dans une ambiance bon enfant et familiale. Pour rénover l'hôtel racheté en 2007, Stéphane Courbit son nouveau propriétaire n'a pas investi moins de 57 millions d'euros. Résultat : le château est sans conteste l'un des plus beaux hôtels de montagne au monde.

Le Palace ne s'est pas construit en un jour mais est riche d'une longue histoire liée à celle de « Madame » comme tous la nomment ici, l'incroyable Raymonde Fenestraz. Derrière ses fenêtres à petits vitraux colorés, « Madame » se souvient : depuis sa ferme natale située dans la vallée de Moutiers, elle rêvait, adolescente, d'une autre façon de voir le monde. Elle regardait grimper

jusqu'au village de Courchevel un cortège de voitures aux toits recouverts de planches, s'apercevant très vite que cette ascension des sommets séduisait surtout les Britanniques. « Mademoiselle » monte à Paris, s'achète une garde-robe et part enfin vers le Royaume-Uni où elle passe deux années à apprendre les bonnes manières des Ladies. À son retour, elle s'installe à Courchevel

Le château est sans conteste l'un des plus beaux hôtels de montagne au monde

1650 et travaille dans une agence immobilière. Deux ans plus tard, elle la rachète... « Madame » rencontre son mari avec qui elle crée une entreprise de construction. Les premiers immeubles aux toits en pente volent le jour dans les années 1970, et plus tard, les somptueux et réputés chalets du hameau de Bellecôte ainsi que l'hôtel de la Loze. En 1988 « Madame » décide de bâtir un château des neiges dans un austère hôtel des années soixante. Un véritable château de montagne dans l'esprit austro-hongrois du XIX^e^ siècle. →

Les Airelles deviennent siège du comité olympique en 1992 et lieu de villégiature de la princesse Anne d'Angleterre et du prince Albert de Monaco.
Devenue la meilleure ambassadrice de la station, « Madame » a parcouru le monde avec ses malles Vuitton dans lesquelles elle n'oublie jamais de glisser un morceau de Beaufort... Avec sa longue tresse blonde et ses magnifiques bijoux, elle reçut en 2004 la Légion d'honneur récompensant son talent pour exporter l'image de la station. Une légende.
Autre légende, Pierre Gagnaire qui a déplacé ici son laboratoire de saveurs et compose pour son restaurant une cuisine d'auteur, sacrée par deux étoiles Michelin. Encadré par plusieurs caves à vin de grands crus, le restaurant gastronomique est une parenthèse dans le temps. Dessertes Louis-Philippe, vaisselle Hermès, plafonds sculptés de coupoles en bois soutenant des lustres Saint Louis faits sur-mesure. Ce florilège d'élégance et de raffinement est réservé à une vingtaine de convives qui découvrent, le soir, l'heureuse alchimie d'une cuisine traditionnelle revisitée. Dans la grande salle à manger, 40 personnes, dédiées au service et habillées du traditionnel costume tyrolien. On pourrait presque s'imaginer dans les films de Sissi. Si, si...

Rencontre au sommet (1800 mètres) : notre bien aimé directeur Jean-Christophe Florentin avec Pierre Gagnaire qu'on aime !

Doit-on encore présenter l'insaisissable Pierre Gagnaire ?

Toujours entre deux avions (il régale tout autour du globe), ce fils de restaurateur réputé de la région de Saint-Étienne commence à travailler comme pâtissier avant de passer un été dans le restaurant de Paul Bocuse. Il reprend pendant six ans le restaurant de son père ce qui sera un échec avant d'ouvrir en 1981 son premier restaurant à Saint-Étienne. C'est dans ce lieu au cadre très contemporain, audacieux pour l'époque, qu'il a pour la première fois obtenu trois étoiles au guide Michelin en 1993. Suite à des difficultés financières, il ferme ce bel établissement étoilé en 1995 pour venir s'installer à Paris, rue Balzac, où il retrouva ses trois étoiles quelque temps plus tard. En 2002, il ouvre le Sketch à Londres ; en 2005, un second établissement parisien le Gaya Rive Gauche rue du Bac, plus simple que le premier ; toujours en 2005, un restaurant à Tokyo ; en 2006, un autre à Hong Kong ; en 2009, à Las Vegas.

Sa cuisine très créative, parfois considérée iconoclaste, utilise, entre autres, des applications de la gastronomie moléculaire. Pierre Gagnaire collabore régulièrement dans ce domaine avec le physico-chimiste Hervé This, physico-chimiste à l'INRA.

Ses plats évoquent souvent une constellation : une assiette principale entourée de multiples satellites. Des mets réputés modestes comme le navet, la raie, certains abats, prennent avec ses présentations précises et précieuses une allure spectaculaire.

Il a signé un livre de recettes accompagné d'un CD du trendy pianiste canadien Gonzales... Le mariage réussi de la carpe et du lapin. A vos casseroles !

Ballottine chaude de canard

truffée, marmelade d'oignon doux et céleri rave

6 personnes

Crème d'oignon
350g d'oignons émincés
50g de beurre frais
20g de crème liquide
30g de Truffe hachée
180g de céleri rave taillé en dés
Beurre frais
Sel / poivre du moulin

Ballottine de canard truffée
(préparer la farce 24 h à l'avance)
250g chair de canard taillée en cubes
100g foie de canard taillé en cubes
50g foie de canard haché
150g gorge de porc passé au hachoir
20g Porto rouge
10g Marc de Bourgogne
60g Truffe taillée en brunoise
50g jus de Truffe
60g jus corsé de canard fondu froid
2 œufs entiers
1 oignon émincé

Crépine de porc
Sel / poivre du moulin / fécule de pomme de terre

Crème d'oignon

- Colorer les oignons au beurre frais, saler, laisser cuire lentement jusqu'à cuisson complète.

Mouiller avec la crème liquide, porter à ébullition, mixer en purée, ajouter la truffe hachée, conserver au bain-marie couvert hermétiquement d'un film.

- Blanchir les cubes de céleri rave à l'eau salée, les égoutter, terminer la cuisson sans les rafraîchir dans une casserole avec un peu de beurre frais et une pointe d'eau.
- Débarrasser, maintenir au chaud.

Ballottine chaude de canard

- Mélanger tous les ingrédients dans un saladier, assaisonner avec du sel et du poivre du moulin, filmer au contact et laisser mariner 24heures au froid.
- Diviser la farce en 6, former des palets, les enfermer dans de la crépine de porc.

Les colorer à la poêle au beurre frais, débarrasser dans un plat allant au four sur un lit d'oignon, mouiller d'un peu de jus de canard, terminer la cuisson au four à 170° en arrosant régulièrement.
Débarrasser les ballottines, maintenir au chaud, passer le jus de cuisson au chinois, dégraisser, lier d'une pointe de fécule, napper.

Dressage :

- Dresser un fond généreux de purée d'oignons truffée dans des assiettes creuses, les céleris rave au centre, les ballottines dessus, napper de jus devant les convives pour terminer les assiettes.
- On peut servir à part une salade d'endive assaisonnée d'huile de noisette, balsamique et truffes noires fraîches hachées.

Trucs - Astuces - à savoir

Tuber melanosporum, de ses noms vernaculaires français, la Truffe noire ou Truffe noire du Périgord est un champignon de la famille des Tuberaceae. Au XXIe siècle, la France fournit les deux tiers de la production mondiale. Le Comtat Venaissin produit à lui seul les deux tiers de la truffe de Vaucluse, premier département producteur. Ces truffes se récoltent entre 500 et 1 000 mètres d'altitude. Préférant les terrains calcaires, elles se développent toujours en symbiose avec le chêne blanc ou vert, le frêne et le charme.
En saison, c'est le marché de Carpentras, un des plus importants de la région avec Richerenches, qui fixe les prix. Et ils sont élevés : 50 g de truffes coûtent 145 €, soit 2900 € le kilo... Le plus souvent, elles sont vendues par 12,5 g, leur prix allant de 26 à 45 €, soit de 2080 à 3600 € au kilo. Bon plan techno : il y a des truffes en vente sur un très célèbre site de ventes aux enchères à des prix plutôt intéressants. Maintenant, reste à voir la qualité... Bonne dégustation, vous nous donnerez des nouvelles !

Lamelles de gruyère de Garde,
pomme fruits aux noix, Truffe noire

6 personnes

400g de pomme taillée en cube
60g de noix concassées
250g de crème liquide
20g de Truffe noire fraîche émincée
240g de gruyère de Garde taillé en lamelles fines
Feuilles de mâche nettoyées
Vinaigre balsamique blanc
Beurre frais / huile de noix
Sel / sucre / poivre du moulin

- Réduire la crème à 180g, hors du feu ajouter la Truffe fraîche, saler, poivrer, laisser infuser pendant 15mn. Mixer cette sauce en ajoutant une cuillère à soupe d'huile de noix. Débarrasser, réserver.
- Caraméliser les cubes de pomme au beurre frais avec un peu de sucre, ajouter les noix, hors du feu incorporer le jus de Truffe et un trait de vinaigre balsamique blanc. Débarrasser.
- Dresser les pommes tièdes en dôme au centre d'une assiette plate, entourer avec des lamelles de gruyère de Garde.
- Assaisonner la salade de mâche de sel, poivre, huile de noix et vinaigre balsamique.

Napper généreusement les pommes de sauce Truffe, terminer l'assiette avec la mâche assaisonnée.

Trucs - Astuces - à savoir

Le shiso est une plante alimentaire, médicinale et décorative très utilisée au Japon depuis le III° siècle. Les feuilles posées sur une pellicule d'eau dans une barquette sont vendues dans les superettes. Elles sont crispées, velues et régulièrement dentées. Le parfum qu'elles exhalent et le goût qu'elle donnent aux aliments sont indéfinissables. Ce sont le parfum et le goût shiso. Elles se mangent fraîches, cuites, ou sont réduites en poudre.

Salade de champignons frais de Paris, shiso et oeufs de saumon

4 personnes **Préparation : 15 mn**

60 g d'oeufs de saumon
100 g de segments de citron jaune en cubes
320 g de champignons de Paris épluchés, émincés
8 feuilles fraîches de shiso vert
Huile de colza grillé
Sel, poivre blanc du moulin

- Réaliser l'assaisonnement et le dressage de cette salade au dernier moment.
- Séparer les oeufs de saumon avec un peu d'eau fraîche.
- Mélanger le citron, les champignons et le shiso dans un saladier. Assaisonner de sel, poivre et d'huile de colza grillé.
- Dresser dans quatre bols à salade, terminer avec les oeufs de saumon.

Pain perdu,
marmelade d'ananas à la viande des Grisons

4 personnes | Préparation : 15 mn | Cuisson : 10 mn

4 tranches de viande des Grisons
1/2 ananas victoria
40 g de beurre frais
6 baies roses écrasées
1 œuf
10 cl de crème liquide
4 tranches de pain brioché
4 cuil. à soupe d'huile de tournesol
Sel, poivre blanc du moulin

- Tailler la viande des Grisons en petits morceaux. Découper l'ananas en tout petits dés.
- Faire chauffer une poêle anti-adhésive avec le beurre, y faire dorer les cubes d'ananas, 5 minutes à feu vif.
- Mélanger l'ananas, la viande des Grisons et les baies roses. À l'aide d'une fourchette, battre l'œuf et la crème.
- Ajouter une pincée de sel et un tour de moulin à poivre blanc. Passer les tranches de pain de chaque côté dans cette crème.
- Faire dorer les tranches de pain des deux côtés dans une poêle anti-adhésive avec une goutte d'huile et des noisettes de beurre.
- Les déposer au fur et à mesure sur les assiettes chaudes, repartir la marmelade d'ananas.
- La viande des Grisons peut être remplacée par de la bresaola, sa cousine italienne (viande de bœuf également).

Trucs - Astuces - à savoir

Ni à base de rongeur, ni de castor, la viande des Grisons est une préparation suisse de viande de bœuf, spécialité du canton des Grisons. Elle est faite à partir de viande de bœuf séchée à laquelle on a ajouté du sel, des herbes des Alpes et des épices. Cette viande a des origines anciennes dans le canton des Grisons, où elle était fabriquée comme provisions pour l'hiver. Le séchage de la viande permettait en effet la conservation d'un produit à haute valeur nutritive. La viande des Grisons était aussi un mets consommé lors de repas de fêtes. Savoureuse en tranches fines avec du pain. C'est une excellente source de protéines. Pour l'ajout de produits dans les viandes, il faut comparer entre les différentes marques et trouver la mois « enrichie ».

Troisième toque pour Eric Guelpa aux chalets-hôtel de la Croix Fry : chapeau !

Complètement toqué ce chef-là : revenu aux commandes des cuisines de La Table de Marie-Ange à Manigod en 2009 après la disparition de sa mère Marie-Ange Veyrat, le Chef Eric Guelpa vient d'être gratifié d'une troisième Toque par le célèbre guide gastronomique Gault & Millau. Créative et généreuse, sa cuisine est une invitation à redécouvrir les recettes traditionnelles de la Haute Savoie. Fines rissoles aux cèpes et au foie gras, jolie tourte au reblochon truffée accompagnée de sa roquette parfumée à la noisette, pintade marinée dans son jus de Mondeuse, la selle d'agneau au jus de Thym, soupe de polenta aux truffes, mais aussi soufflé glacé au génépi, parfait glacé de myrtilles et d'agrumes... De l'entrée au dessert, ses recettes gardent le goût des saveurs de son enfance. Et ce, dans une véritable décor de carte postale. Un petit nid douillet dans un écrin de nature au cœur du massif des Aravis, l'atmosphère y est chaleureuse avec des banquettes recouvertes de peaux de moutons et ses petites alcôves. La vue sur les montagnes enneigées depuis la terrasse panoramique contribue à magnifier les bonheurs gustatifs. A table !

Un petit nid douillet dans un écrin de
nature au cœur du massif des Aravis

TOURTE AU REBLOCHON

6 personnes

1 pâte feuilletée
1 reblochon fermier
1 oignon
100g de lardons
1 oeuf

- Couper les oignons en fines lamelles. Les faire revenir dans une poêle avec du beurre, puis ajouter les lardons, et laisser colorer légèrement.
- Faire une dorure avec l'oeuf, une pointe de crème liquide et une pincée de sel.
- Mixer le tout.
- Passer la dorure sur le tour de la pâte feuilletée, au centre, déposer les oignons et lardons, dessus mettre le reblochon entier, en ayant pris soin d'enlever la pastille verte. Refermer la pâte feuilletée en croix sur le reblochon. Retourner la tourte, et la déposer sur une plaque à pâtisserie avec un papier sulfurisé.
- Passer la dorure sur les tourtes, et mettre à cuire à 200°C environ 20min.
- Couper en part, et réchauffer 1à 2min à 200°C, juste avant de servir.

Salmi de pintade,
sauce grand veneur, purée de céleri et ses légumes du moment

4 personnes

4 cuisses de pintade
1 céleri boule
2 carottes
1 oignon
1 bouteille de vin rouge
1 cuillère à café de gelée groseille
Environ 5g de maizena
1 brocoli

- Mettre les pintades dans un plat.
- Ajouter une carotte et l'oignon coupés en gros cubes. Recouvrir de vin rouge. Mettre un film, et réserver au frais pendant 2h.
- Eplucher le celeri, en garder un quart pour la suite de la recette. Découper le reste en gros cubes. Dans une casserole, mettre le céleri, recouvrir d'eau, ajouter une poignée de gros sel, 4 à 5 gouttes de jus de citron et 4 à 5 gouttes d'huile d'arachide. Mettre à cuire à feu moyen environ 30min.
- Egoutter le celeri cuit, puis le mixer.
- Retirer les pintades du vin rouge, tout en ayant soin de le conserver. Dans une poele bien chaude, mettre un peu d'huile et de beurre, faire colorer les cuisses de pintades de chaque coté. Remettre les pintades dans un plat, faire revenir les carottes et oignons puis ajouter le vin rouge dans la poele, reverser le tout dans le plat sur les pintades. Cuire au four à 200°C pendant 1h.
- Retirer les pintades, et passer le vin rouge dans une casserole, laisser réduire de moitié, puis ajouter la gelée de groseilles. Ajouter la maizena pour lier la sauce, saler et poivrer.
- Découper le brocoli en gros bouquets.
- Le mettre à cuire dans une eau bouillante et salée. Cuire environ 2min, puis mettre aussitôt les brocolis dans l'eau froide avec des glagons pour fixer la couleur.
- Détailler la carotte et le céleri restant en fines lamelles. Les cuire dans une eau bouillante et saler environ 30 secondes.

Comment reconnaître les bons cèpes ?

Ces excellents champignons comestibles se distinguent des autres bolets par leur chair très ferme, qui reste toujours blanche. Pour savoir si un bolet est comestible, vérifiez la couleur de son pied : le cèpe comestible a un pied de couleur blanche, tandis que les espèces vénéneuses ont un pied de couleur jaune ou rouge. Comment les choisir ? Au marché, choisissez des cèpes fermes, dont le chapeau est bien soudé au pied (c'est un gage de fraîcheur). Achetez de préférence les spécimens jeunes, qui présentent une tête de couleur claire. Pour vérifier que vos champignons ne sont pas véreux ou pour vous débarrasser des vers, étalez les cèpes sur un plateau recouvert de papier absorbant, couvrez de film alimentaire et attendez. Les vers sortent des cèpes et viennent se coller sur le film.

Rissoles aux cèpes
et au foie gras

6 personnes

1 rouleau de pâte feuilletée
200 gr de cèpes
1/2 échalote
2 gousses ail
1 feuille laurier
2 branches de thym
10cl de jus de veau
50g foie gras mi-cuit
50cl lait
25cl crème liquide
2 cl huile truffe
1 oeuf

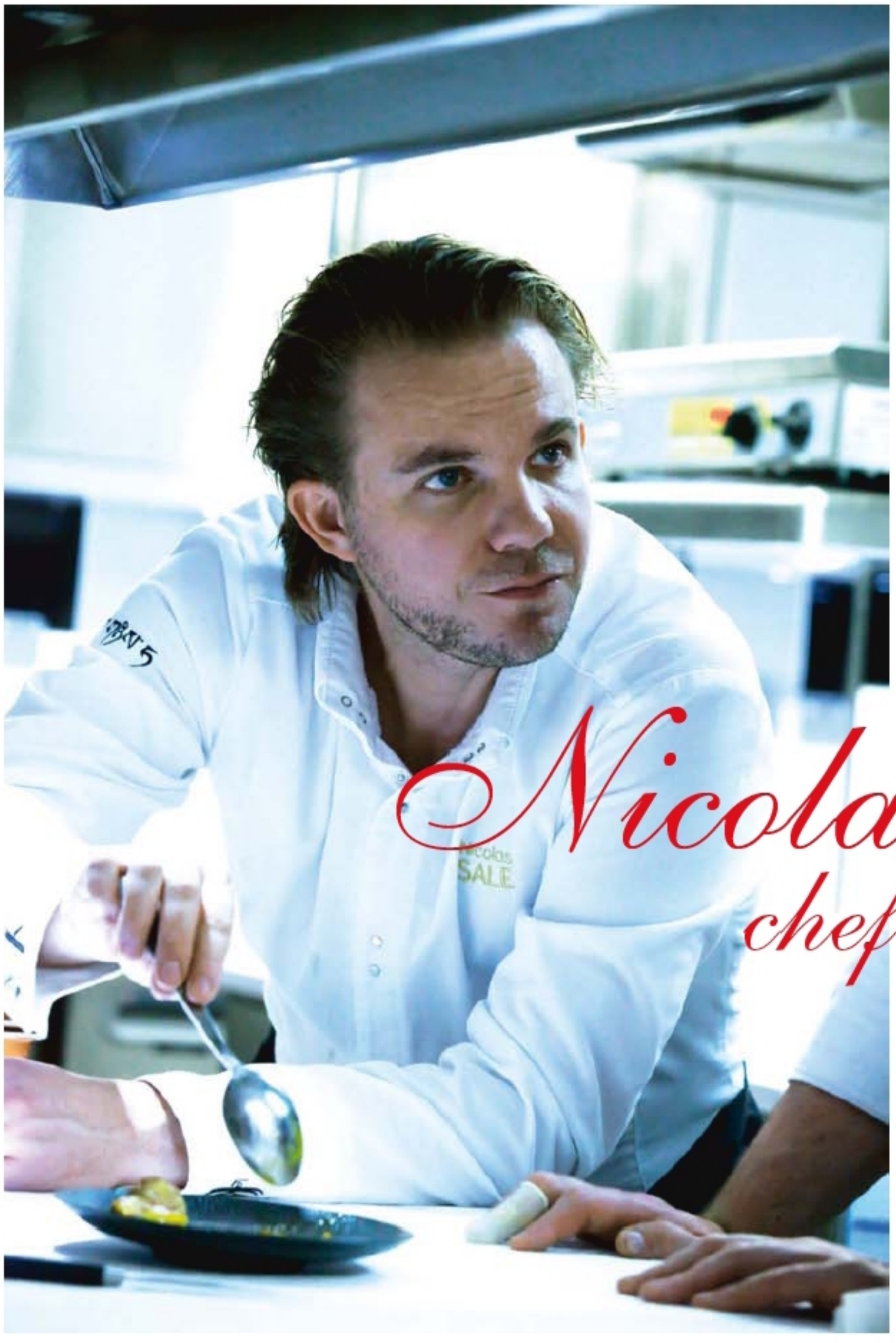
• Tailler 6 ronds dans la pâte feuilletée, les garder au frigo.
• Cuire les cèpes dans une poêle bien chaude avec de l'huile d'olive, l'échalote taillée grossièrement, l'ail écrasé, le thym et le laurier. Faire sauter quelques minutes, puis ajouter le jus de veau, laisser cuire 1 à 2min, puis égoutter les champignons.
• Faire une dorure avec l'oeuf, une pointe de crème liquide et une pincée de sel. Mixer le tout.
• Passer la dorure sur le tour des cercles de pâte feuilletée, au milieu, déposer une grosse cuillère à café de cèpes, un petit cube de foie gras, et un brin de thym. Refermer la pâte de façon à obtenir une demi-lune, bien serrer les bords. Mettre au congélateur 24h. Cuire dans un four à 200°C environ 5min.
• Pour la sauce, faire chauffer la crème et le lait, ajouter l'huile de truffe, et du sel. Mixer, et ne servir que la mousse.
• Le plat peut être agrémenté de quelques lamelles de truffe.

Moelleux
pommes et poires

10 personnes

4 pommes de pays
4 poires conférences
120g de farine
120g de sucre
3 cuillères à soupe d'huile
1/2 sachet de levure chimique
3 œufs
1 gousse de vanille
10cl de cidre

• Eplucher 2 pommes et 2 poires, les tailler en gros cubes. Les cuire dans une poêle avec du beurre et du sucre (de préférence de la cassonade). Laisser colorer légèrement, et flamber avec du calva.
• Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, la levure. Former un trou au centre, y incorporer les œufs et l'huile. Mélanger jusqu'à obtenir une pate bien homogène. Ouvrir la gousse de vanille en deux, et déposer tous les petits grains dans la pate. Enfin, incorporer les pommes et poires cuites.
• Verser la pate dans des petits cercles beurrés, remplir jusqu'au 3/4. Cuire dans un four à 170°C pendant environ 15 min.
• Eplucher les pommes et poires restantes, les couper en gros morceaux. Mettre à cuire dans une casserole avec le cidre et un peu de sucre. Laisser cuire à feu doux environ 10min. Mixer le tout bien lisse.
• Servir le moelleux tiède sur une grosse cuillère de coulis pommes, poires. Ce dessert peut être accompagné d'un sorbet pomme verte, d'une chips de pommes et/ou d'un petit verre de cidre.



Nicolas Sale
chef baroudeur

Deux cuisines pour une même exigence. Qu'il officie au K2 ou au Kilimandjaro (1 étoile), Nicolas Sale distille toujours une gastronomie des temps modernes conservant un lien avec le passé. Nicolas pianote d'une cuisine à l'autre comme un chef omniprésent.

Face au décor qu'offre l'environnement alpin de Courchevel 1850, dans une atmosphère montagnarde égayée par le crépitement d'un feu de bois, fidèle à son image, Nicolas Sale propose une carte rigoureuse, respectueuse des produits et des saisons. Sa définition de la gastronomie : « Un produit ne doit pas être déstructuré. Je réalise une cuisine que l'on peut faire chez soi. Je fais des sauces, je mets du beurre, de la crème. La créativité pour la créativité ne m'intéresse pas : la cuisine, c'est aussi être sincère».

Originaire de la région parisienne, il fait ses premiers apprentissages auprès d'Alain Senderens, Pierre Gagnaire ou Marc Marchand. Jouant également sur les pianos de maisons prestigieuses tels que le Lucas Carton, le V de Philippe Legendre puis le Meurice, il prend son envol en 2003 et devient chef de l'hôtel Hyatt Paris-Madeleine.

En 2006, Nicolas prendra la direction du sud de la France où il obtient un macaron au guide Michelin pour sa cuisine au Monte Cristo, restaurant de l'hôtel Castellet. L'histoire se répète au Cap d'Antibes Beach Hôtel. Arrivé en 2009, il insuffle un nouvel élan au restaurant et maintient le macaron. Il rejoint ensuite les cuisines du Kilimandjaro en 2010 accompagné d'une partie de sa brigade et de son chef pâtissier. L'étoile obtenue en 2009 est maintenue, grâce à une cuisine généreuse et délicate, respectueuse des produits. À K2 où il officie en parallèle - comme les skis ! – le chef décidément doué d'ubiquité propose encore deux univers distincts : une cuisine élégante, moderne et inventive ou une assiette plus voyageuse et sensuelle. Aperçu des cimes...

Foie gras de canard

au naturel, pomme verte et mouron des oiseaux, pulpe de raisins rouges à la moutarde de Brive

4 personnes

1 Lobe de foie gras (de 500 g)
QS Sel,
poivre,
cinq épices,
moutarde de Brive (moutarde violette),
mouron des oiseaux
1kg raisins rouges (700+300)
1 L Vin rouge
2 g lécithine de soja
5 Pommes (granny smith)
2 g Agar agar
50 g Isomalt
2 Tranches de pain de mie toastées

Préparation

- Déveiner le lobe de foie gras, l'assaisonner avec 7.5 g de sel et 2 g de poivre du moulin.
- Reconstituer le lobe, le mettre sous vide et le cuire dans un four vapeur à 63°C jusqu'à l'obtention d'une température à coeur de 45°C, réserver au froid.

Pulpe de raisins rouges

- Cuire 700 g de raisins avec le vin rouge, laisser réduire à glace.
- Mixer les raisins, passer au tamis, lier avec de la moutarde de Brive.

Emulsion raisin

- Centrifuger 300 g de raisins rouges, passer le jus, émulsionner avec la lécithine de soja.

Gelée de pomme

- Centrifuger les pommes, faire bouillir le jus obtenu avec l'agar agar, couler la gelée dans une plaque sur 3 mm d'épaisseur.
- Bloquer au froid.

Sucre tiré

- Fondre l'isomalt jusqu'à 120°C, ajouter du cinq épices, verser sur un Silpat, laisser refroidir jusqu'à l'obtention d'une consistance malléable et former des tiges de sucre de 10 cm de longueur.

Finition

- Détailler le foie gras avec un cercle de 4 cm de diamètre et de 5 cm de hauteur, lisser les extrémités avec une spatule.
- Détailler la gelée de pomme avec un cercle de 5 cm de diamètre.
- Trancher le pain de mie toasté en mouillettes de 7 cm de longueur et de 2 cm de largeur, les napper avec la pulpe de raisins rouges.

Présentation

- Dans une assiette, dresser un cylindre de foie gras, poser dessus un disque de gelée de pomme et émulsion raisin.
- Disposer une « mouillette », des bâtonnets de pomme verte ; 3 tiges de sucre tiré.
- Décor : mouron des oiseaux.

Qui es-tu la célèbre moutarde violette de Brive au moût de raisin ?

Au XIV^{ème} siècle, l'un des papes limousins Clément VI, surnommé le Magnifique par son faste à la cour pontificale d'Avignon. Se souvenant qu'on faisait dans ce département de la fameuse moutarde violette, il manda un moutardier de venir en Avignon. Messire Javbertie fut désigné. Il réussit tellement bien dans ses fonctions qu'il fut nommé Grand Moutardier du Pape. Aujourd'hui, la moutarde de Brive est donc préparée à partir de moût de raisin, ce qui lui confère cette couleur si caractéristique, ainsi que sa saveur douce et fruitée.

RIS D'AGNEAU

DORE CAROTTES ACIDULEES AUX GRAINES DE MOUTARDE

4 personnes

6 g Ail
100 g Beurre
1 kg Carotte
500 g Carotte fane orange
10 cl Fond blanc
2 g Graine de coriandre
10 g Graine de moutarde
20 g Gros sel
20 cl Huile olive
1 L Lait
2 pce Laurier
1 kg Orange
2 g Poivre noir Sarawak
500 g Ris d'agneau de lait
5 g Romarin
100 g Sucre
10 g Thym
50 g Vinaigre blanc

Ris d'agneau

• Dégorger les ris d'agneau pendant 24 heures dans l'eau glacée. Dans une russe, assaisonner le lait de gros sel, thym, romarin, laurier et ail. Immerger les ris d'agneau et porter lentement à ébullition.
• Egoutter les ris et refroidir rapidement. Au moment, saisir vivement les ris d'agneau côté présentation.
• Terminer la cuisson au beurre.

Jus carotte orange

• Obtenir 500 g de jus de carotte et 500 g de jus d'orange. Séparément, réduire les jus de moitié, filtrer. Les rassembler puis réduire de nouveau de moitié, filtrer puis ajouter 5 g de graines de moutarde, réserver.
• Au moment, monter au beurre pour obtenir un jus nappant.

Carotte fane

• Laver, peler, tourner les carottes. Réserver les pousses des fanes. Au moment, saisir séparément les carottes à l'huile d'olive puis au beurre. Assaisonner de fleur de sel. Mouiller au fond blanc, cuire quelques minutes pour les garder croquantes. A l'envoi, les glacer dans leur jus.

Pickles de carotte

• Laver et peler les carottes, les émincer finement à la mandoline. Dans une russe mélanger 150 g eau, le vinaigre blanc, le sucre, 1 feuille de laurier, les graines de coriandre, les graines de moutarde et le poivre noir Sarawak. Porter à ébullition, verser sur les lamelles de carottes. Réserver au frais pendant 24 heures.

Faut-il préférer le homard français ou canadien ?
Arnaud Montebourg aura tranché, dans tous les sens du terme. Si les homards sont abondants sur la Côte Est des Etats-Unis où ils atteignent une taille double de leurs congénères d'Europe, les plus grosses pièces ne valent pas toujours, en saveur, celle des petites. Chauvins, les américains n'accordent aucune qualité au homard autre que leur Maine lobster : la vérité est qu'aucune des bestioles que l'on trouve dans le monde sous le nom de homard ne peut se comparer par la taille, la saveur et la texture, aux merveilles bretonnes. Vive le français !

HOMARD BLEU

- 25 g Ail
- 20 g Balsamique vieux
- 1 bte Basilic
- 150 g Beurre
- 50 g Céleri
- 10 g Citron
- 1 cl Cognac
- 10 g Fenouil
- 15 g Fenouil sec
- PM Fleur de sel
- 100 g Gros sel
- 2 kg Homard
- 25 g Huile de pépin de raisin
- 3 g Huile de truffe
- 50 g Huile olive
- 50 g Mâche
- 5 g Moutarde de Dijon
- 10 g Oignon blanc
- PM Poivre en grain
- 1 kg Tête de homard sans le corail
- 30 g Tomate
- 5 g Truffe
- 15 ml Vin blanc
- 100 g Vinaigre balsamique
- 5 cl Vinaigre blanc

Homards

• Porter la nage à ébullition. Ébouillanter 3 minute les queues de homard bien droite, refroidir immédiatement, décortiquer, rouler dans un papier film serré pour obtenir un cylindre régulier.
• Réserver au frais. Au moment, détailler des médaillons réguliers de 2,5 cm d'épaisseur, lustrer de beurre de homard.

Nage des homards

• Réaliser 5 l de nage avec le vinaigre blanc, la moitié de l'ail, le gros sel, le citron, du poivre, du fenouil sec et 5 l d'eau.

Beurre de homard

• Découper les têtes de homard en grosses rouelles, les raidir dans une cocotte de fonte à de l'huile d'olive. • Ajouter les oignons et le fenouil émincés et l'ail en chemise, suer à couvert. Déglacer au cognac, flamber, réduire à glace. Déglacer avec le vin blanc, réduire à glace. Ajouter les tomates, laisser compoter doucement à couvert pendant 15 minutes. Ajouter le beurre et le fenouil sec. Porter à ébullition et cuire pendant 40 minutes à petit feu en dépouillant des impuretés au fur et à mesure de la cuisson. Au terme de la cuisson, mixer à l'aide d'une girafe, laisser infuser 20 minutes sur le coin du feu avec le poivre en grain concassé et le bouquet de basilic. Filtrer à l'aide d'un Tork.

Mâche

• Laver et trier la mâche, réserver. Au moment, assaisonner de balsamique vieux, d'huile d'olive et de fleur de sel.

Céleri

• Laver, éplucher le céleri, réserver. Au moment, tailler en fine julienne, assaisonner de jus de citron, d'huile d'olive et de fleur de sel.

Vinaigrette truffe

• Hacher finement la truffe. Réaliser une vinaigrette avec 25 g d'huile d'olive, 10 g de balsamique vieux, la moutarde, la truffe hachée, l'huile de truffe et l'huile de pépin de raisin. Rectifier la texture avec un peu d'eau.

Dressage

• Dresser 3 médaillons de queue de homard au centre de l'assiette. Dresser la mâche assaisonnée feuille à feuille au milieu des médaillons en intercalant des lamelles de truffe et des croutons. Dresser le céleri de façon à créer du volume. Terminer avec la vinaigrette truffe sur le tour du fond de l'assiette.

Bar de ligne
nage de coquillage verde

5 g Ail
1/4 l Amande
4 kg Bar
40 g Beurre
15 g Beurre 1/2 sel
10 g Caviar osciètre
50 g Céleri branche
PM Citron
1/4 l Coque
1/4 l Couteau
0,6 cl Crème
350 g Cresson de fontaine
50 g Cressonnette
50 g Echalote
0,6 cl Fond blanc
0,5 L Huile de pépin de raisin
1/2 pce OEuf
10 g Oignon
1/4 l Palourde
20 g Poireaux
100 g Pomme de terre ratte
10 g Raifort
1/4 l Vin blanc sec
3 g Wasabi
0,5 g Xanthane

Bar

• Ebarber, écailler, vider, nettoyer et sécher le bar. Lever les filets. Portionner des tronçons de 80 g de 8 cm de long au coeur des filets.
• Au moment, assaisonner de sel et d'huile de cresson sur un film. Rouler dans le film, sans serrer, pour obtenir des boudins régulier.
• Cuire au four vapeur à 65°C pendant 8 min pour atteindre 45°C à coeur. Lustrer d'huile de cresson à l'envoi.

Huile de cresson

• Effeuiller 1 bte cresson. Récupérer les pousses d'1 botte de cressonnette. Chauffer l'huile à 115°C. Mélanger l'ensemble dans le bol du thermo mixer, et mixer pendant 5 minutes pour obtenir un mélange homogène. Filtrer à l'aide d'un Tork, refroidir en cellule.

Mayo cresson

• Cuire l'oeuf pendant 4 m 30. Mixer l'oeuf avec le cresson et la cressonnette. Ajouter le wasabi et le raifort. Incorporer 75 g d'huile de cresson, assaisonner de sel et de poivre. Rectifier la texture avec le xanthane.
• Réserver au frais en pipette.

Pomme de terre caviar

• Laver, éplucher les pommes de terre. • À l'aide de trois cuillères à pomme parisienne de taille différentes, détailler des demi sphères dans les pommes de terre. Oter le centre de chacune d'elle, à l'aide de trois emportes pièces de taille différentes. Portionner sous vide 2 pièces des 3 tailles différentes avec une noisette de beurre demi sel. Cuire à 83°C vapeur, vérifier la cuisson par pression. Au moment, chauffer et glacer les pommes de terre dans un glaçage fond blanc. Flasher rapidement sous la salamandre, puis garnir le centre des pommes de terre de caviar, déposer en volume une pousse de cressonnette et une chips de ratte.

Chips de ratte

• Détailler finement des petits ronds de pomme de terre à l'aide d'un emporte pièce de 0,5 cm. Cuire dans une négresse à 110° C, égoutter, saler, réserver.

Tombée de cresson

• Laver, équeuter le cresson. Au moment, tomber le cresson au beurre 1/2 sel, remuer à l'aide d'une gousse d'ail dégermé piqué sur une fourchette, égoutter à l'envoi.

Nage coquillage

• Au moment, monter au beurre de cresson le jus de coquillage. Rectifier éventuellement l'assaisonnement à l'aide de fond blanc.
• À l'envoi, porter à ébullition, sortir du feu et ajouter 50 g de coquillage, 50 g de couteau, 40 g de brunoise de chaire de bar et 10 g de brunoise de citron.

Coquillage

• À la réception, dégorger les coquillages dans une eau salée à 30 g/l, au frais, à l'abri de la lumière, pendant 3 h. Égoutter, et réserver au frais. Au moment de l'utilisation, les rincer à l'eau claire pendant 30 minutes. Suer le céleri branche émincer et l'échalote ciselée au beurre, mouiller au vin blanc et porter à ébullition, réserver. Chauffer une casserole à blanc. Ouvrir les coquillages par petite quantité avec le vin blanc à couvert. Refroidir en cellule. Décortiquer les coquillages muni de gants, découper le pied pour ne conserver que la partie supérieure, réserver sur glace.

Couteau

• À la réception, dégorger les couteaux dans une eau salée à 30 g/l, au frais, à l'abri de la lumière, pendant 3 h. Égoutter, et réserver au frais. Au moment de l'utilisation, les rincer à l'eau claire pendant 30 minutes. • Décortiquer les couteaux, détailler en sifflet de 1 cm de long, réserver sur glace.

Beurre de cresson

• Incorporer 30 g cresson finement haché et le jus de citron à 20 g de beurre pommade, rouler en boudin.

Emulsion cresson

• Laver, émincer les oignons et les poireaux. Suer au beurre à couvert. Ajouter le cresson puis mouiller au fond blanc, crémer et laisser infuser 30 minutes. Mixer passer au chinois, rectifier l'assaisonnement.

Dressage

• Dresser la tombée de cresson égouttée au centre de l'assiette dans un cadre de 3 x 8 cm. Poser le bar dessus, puis déposer une ligne de caviar sur la longueur du bar. Dresser les pommes de terre caviar de part et d'autre du bar. Dresser la mayo cresson en point aux extrémités du bar. Dresser la nage de coquillage dans un récipient haut, recouvrir d'émulsion cresson.

After Eight

10 personnes

PROCÉDÉ

Mettre de la couverture noire au point, l'étaler le sur une feuille de papier guitare légèrement coloriée avec du beurre de cacao vert. Tailler des pétales de 2 différentes tailles puis laisser cristalliser dans une gouttière pendant 12 heures environ à 17 °C.

MONTAGE ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, déposer un disque de biscuit au chocolat creusé, le garnir avec la crème légère à la menthe, puis disposer les petits pétales de chocolat autour, renouveler l'opération avec les grands pétales.
Disposer au centre, une boule de sorbet au chocolat et à la menthe, parsemer des dés de gelée à la menthe et de dés de guimauve à la menthe.

DÉCOR

glace carbonique.

VIN CONSEILLÉ

Sauternes 2001 - Château Yquem. La jeunesse de ce sauternes apporte un plaisir gustatif avec ce dessert chocolaté et mentholé en laissant une belle longueur en bouche prolongeant les sensations.

BISCUIT AU CHOCOLAT

1 cadre (de 40 x 60 cm)
120 g Jaunes d'oeufs (soit 6)
250 g OEufs (soit 5)
250 g Poudre d'amande
250 g Sucre glace
150 g Farine T.55
75 g Cacao en poudre
360 g Blancs d'oeufs (soit 12)
150 g Sucre semoule

• Monter les jaunes d'oeufs et les oeufs avec la poudre d'amande et le sucre glace, ajouter la farine tamisée avec le cacao. Incorporer les blancs montés et serrés avec le sucre semoule puis étaler l'appareil sur un Silpat® dans un cadre (de 40 x 60 x 3 cm) et cuire dans un four à 170 °C pendant 10 minutes environ. Laisser refroidir puis tailler des cercles de 6 cm de diamètre.

GELÉE À LA MENTHE

1/2 Botte de menthe
50 g Sucre
2 Feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 4 g)

• Infuser la menthe dans 350 g d'eau environ en maintenant à ébullition pendant 3 minutes. Mixer, passer au chinois étamine. Peser 250 g d'infusion, ajouter le sucre et la gélatine puis couler dans une plaque sur 1 cm d'épaisseur. Laisser prendre au froid, démouler et couper des carrés réguliers.

GUIMAUVE À LA MENTHE

150 g Sucre
120 g Sucre inverti (50 + 70)
50 g Eau infusée à la menthe
5,5 Feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 11 g)
1/2 Botte de menthe

• Infuser la menthe dans 100 g d'eau environ en maintenant à ébullition pendant 3 minutes. Passer, mixer les feuilles de menthe et les réserver.
• Prélever 50 g d'infusion, ajouter le sucre et 50 g de sucre inverti, cuire le tout à 110 °C.
• Dans un batteur, émulsionner le sucre inverti restant, verser le sucre cuit et la gélatine. Laisser monter puis ajouter les feuilles de menthe, mixer et étaler sur un Silpat® graissé, sur 1 cm d'épaisseur. Refroidir et tailler des carrés réguliers.

SORBET AU CHOCOLAT ET À LA MENTHE

1/2 Botte de menthe
35 g Sucre
35 g Glucose atomisé
2,5 g Stabilisateur
40 g Cacao de cacao
25 g Sucre inverti (Trimoline)
50 g Pâte de cacao

• Infuser la menthe dans 350 g d'eau environ en maintenant à ébullition pendant 3 minutes. Chinoiser, prélever 250 g d'infusion, ajouter le sucre, le glucose atomisé, le stabilisateur et le cacao en poudre puis le sucre inverti. Porter le tout à ébullition et verser sur la pâte de cacao, mixer, verser dans un bol à Pacojet, bloquer au grand froid. Pacosser puis mouler des 1/2 sphères de 4 cm de diamètre, les faire prendre au grand froid ; démouler, accoler deux par deux puis pulvériser au pistolet chocolat noir. Dresser aussitôt.

CRÈME LÉGÈRE À LA MENTHE

Crème pâtissière
250 g Lait infusé avec une demie botte de menthe
40 g Jaunes d'oeufs (soit 2)
50 g Sucre
20 g Poudre à crème
Crème légère
250 g Crème pâtissière
3/4 Feuille de gélatine trempée et pressée (soit 1,50 g)
75 g Crème fouettée

• Porter le lait à ébullition, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre et la poudre à crème puis cuire le tout à ébullition pendant 30 secondes. Réserver au froid.
• Détendre la crème pâtissière, ajouter la gélatine fondue puis incorporer la crème fouettée. Laisser prendre au froid avant utilisation.

57 Cuisine *de Montagne*

Nicolas Sale

Laurent Petit :

l'autre grand du Lac d'Annecy !

Au-dessus du lac d'Annecy, sur les hauteurs d'Annecy-le-Vieux, Laurent Petit propose au Clos des Sens une cuisine aussi audacieuse que rigoureuse, dont l'harmonie subtile naît d'accords inédits et d'une perpétuelle recherche pour sublimer les produits. On l'avait connu féru d'azote tendance quasi-moléculaire avec notamment sa tartiflette déstructurée, le voici plus conventionnel mais toujours épatant.

Deux étoiles sur la colline : le génie du lieu inspire depuis plus de vingt ans Laurent Petit et son épouse Martine. Leur Clos des Sens offre au regard la lumière unique du lac d'Annecy dans son écrin de montagnes. La création culinaire du chef prend sa source dans ces eaux douces et le végétal, union poétique et sensuelle entre les lacs alpins et le jardin potager.
Laurent fait crépiter sur les braises de la passion les produits emblématiques de la région. Architecte des saveurs, il élabore ses recettes autour d'éclatantes lignes de sens : le goût, la précision, la pureté, l'élégance. En toute liberté, ce metteur en scène d'émotions dévoile à ses hôtes l'âme du Clos des Sens et le cœur de sa cuisine qui bat au rythme des saisons. Chaque recette est un voyage initiatique vers la quintessence du produit. Démonstration.

Pot-au-feu d'os à moelle et truffe noire

6 personnes

viande
70 cl de bouillon de boeuf
moelle
200 g de tronçons de moelle (18 tranches fines)
1 truffe noire de 60 à 80 g
2,5 cl de vinaigre blanc
1 cuillerée à café de poivre mignonnette
garniture d'os
300 g de carottes
200 g de céleri-boule
30 g d'échalote ciselée
1 cuillerée à café de ciboulette ciselée
60 g de parures de moelle
2 brins de ciboulette
6 feuilles de céleri
6 feuilles de livèche
6 feuilles de pimprenelle
1 tour de poivre blanc du moulin
10 g de parures de truffe noire
royale de moelle
140 g de parures de moelle
10 cl de lait
10 cl de crème
1 jaune d'oeuf
1 oeuf entier
1 pincée de piment d'Espelette
2 pincées de sel
2 pincées de poivre
effilochée de boeuf
500 g de paleron
50 g de carottes
50 g d'oignon
50 g de poireau
25 g de céleri
50 g de champignons de Paris
15 g d'ail
40 cl de fond de veau
40 cl de vin rouge (mondeuse)
1 feuille de laurier
1 brin de thym
1 cuillerée à soupe de mélange d'épices : cumin, badiane, coriandre, poivre noir, sel

À préparer deux jours avant

• Détailler la moelle en dix-huit rondelles de 1,5 cm d'épaisseur, tailler le reste en grosse brunoise. Mettre à dégorger séparément la moelle et la brunoise dans de l'eau vinaigrée en changeant l'eau toutes les 12 h.
Renouveler l'opération quatre fois.

Légumes et truffe

• Détailler deux tiers des carottes en cubes de 4 mm de côté et le céleri-boule en cubes de même taille. Détailler dix-huit bâtonnets de carotte et dix-huit bâtonnets de céleri de 4 mm de côté par 3,5 cm de long.
• Cuire séparément les cubes de carottes et les cubes de céleri, à l'anglaise, dans une eau bien salée durant 1 min. Cuire les bâtonnets pendant 30 à 45 s. Bien les égoutter puis les disposer sur un linge et les laisser refroidir.
• Trier et laver les herbes, couper les sommités.
Réserver dans un linge humide.
• Émincer la truffe en tranches fines, utiliser les belles tranches pour détailler trente-six disques de diamètre égal aux rondelles de moelle.
• Garder les copeaux et hacher le reste.
Réserver.

Qui es-tu l'os à moelle ?
Cette substance grasse et onctueuse cachée à l'intérieur des os mérite qu'on s'y intéresse. D'abord parce qu'elle est vraiment délicieuse mais aussi parce que c'est un aliment exceptionnel, très calorique, riche en lipides et en protéines. Nos ancêtres préhistoriques s'en régalaient déjà. Ils l'extrayaient des carcasses trouvées dans la nature en fracassant les os à l'aide de pierres. Preuve que la moelle est un mets recherché, encore meilleur préparé en papillote à la fleur de sel !

Effilochée de boeuf

- Colorer le paleron préalablement assaisonné, réserver. Faire suer la garniture aromatique, déglacer au vin rouge. Réduire puis ajouter le fond de veau, ajouter les herbes et les épices dans une mousseline.
- Disposer le tout dans une cocotte et couvrir. Cuire 5 h à 120 °C.
- Laisser reposer 1 h. Ouvrir la cocotte, passer la cuisson au chinois étamine. Réduire le jus, compoter le tout.

Moelle et royale de moelle

- Pocher les disques de moelle pendant 8 min dans une eau à frémissement, poivrer et vinaigrer. Réserver.
- Faire chauffer, le lait, la crème. Ajouter les parures de moelle, cuire 3 min. Mixer 2 min, ajouter le jaune et l'oeuf et l'assaisonnement.
- Cuire dans un petit bol filmé, au four vapeur pendant 20 min à 90 °C.
- Retirer le film. Creuser un peu le centre pour ajouter l'effilochée de boeuf.

Finition et dressage

- Faire sauter les rondelles de moelle puis les cubes de de carotte et de céleri à l'huile d'olive, assaisonner. Ajouter une pincée d'échalote et de ciboulette ciselées puis la truffe hachée.
- Faire chauffer les bâtonnets de légume dans un peu de bouillon de boeuf.
- Utiliser un os tranché en long. Disposer la garniture au fond de l'os, disposer les moelles avec, sur chaque face, une rondelle de truffe et les bâtonnets de carotte et de céleri. Assaisonner et ajouter les herbes.
- Servir le bouillon de boeuf bien chaud dans une tasse à café avec de la truffe hachée s'il en reste. Servir la royale de moelle à coté.

Késako la féra ?
Ce trésor des lacs alpins vit dans le Léman, même si son espèce est menacée. Il vaut par sa finesse et la délicatesse de sa peau. Indiscutablement une des perles du Léman, avec l'omble chevalier et l'écrevisse locale. On la nomme corégone ou corégone blanc (Coregonus albula). Son poids moyen est de 300 grammes. On ne la pêche que dans les grands lacs alpins, également appelée lavaret au lac du Bourget et dans les plus petits lacs subalpins. Outre le Léman, la féra règne au lac de Joux et au lac d'Annecy. Un excellent poisson blanc injustement méconnu.

Strates et transparence d'un bouillon de féra fumée

6 personnes

strates de féra
3 filets de féra de 130 g chacun environ
30 g d'oeufs de féra fumée
1 l d'huile d'olive
1 cuillerée à soupe de sel fin
1 cuillerée à café de piment d'Espelette

bouillon comme un dashi
4 filets de féra fumée deux fois
1,5 l d'eau de source

garniture
1 carotte
1 vert de mini-poireau
1/2 botte de champignons énokis

À préparer la veille
bouillon comme un dashi
• Le dashi est l'un des bouillons de bases de la cuisine japonaise. Très souvent élaboré comme un simple bouillon, il est utilisé comme une soupe ou comme un liquide de cuisson.
• Mettre les filets de féra dans de l'eau froide et faire chauffer sans jamais atteindre l'ébullition. Cuire pendant 2 h, refroidir rapidement dans de l'eau avec des glaçons et laisser maturer 12 h.
• Porter de nouveau ce bouillon de féra à frémissement pendant 2 h.
• Dès que le goût de féra fumée est franc passer le bouillon au chinois étamine avec un linge, qui permet de filtrer toutes les impuretés.
• Vérifier l'assaisonnement, refroidir. Le bouillon peut être servi chaud ou froid.

Strates de féra

• Désarêter et parer les filets de féra frais. Assaisonner de sel et de piment d'Espelette. Porter l'huile d'olive à 58 °C, puis pocher les filets à la nacre pendant 7 min. La féra est cuite lorsque l'on peut retirer la peau sans aucune résistance. Sortir, éponger et disposer les filets de féra dans un cadre métallique ou une terrine. Chemiser d'un film alimentaire. Mettre sous presse au réfrigérateur pendant 12 h.

• Démouler et détailler la strate en six. Recouvrir chaque strate d'oeufs de féra fumée par couche régulière.

Garniture

• Réaliser une brunoise avec la carotte. Émincer finement le vert de poireau. Détailler la botte d'énokis.

finition et dressage

Dans une assiette creuse disposer une strate de féra tempérée garnie de ses oeufs, les légumes taillés autour, puis, devant vos convives, verser le bouillon froid à mi-hauteur de la strate.

Écailles, carré et filet de féra du lac d'Annecy

6 personnes

6 filets de féra du lac avec la peau et les écailles
3 féras du lac entières
60 brins d'oxalis
2 cuillerées à soupe de pâte de citron
50 g de beurre
1 l d'huile d'olive
1 l d'huile de tournesol
2 pincées de sel fin
1 pincée de fleur de sel
1 tour de moulin de poivre
1 pincée de piment d'Espelette

• Mélanger les 2 l d'huile, puis les diviser en deux contenants différents.
• L'un servira pour la cuisson à basse température, l'autre pour la friture.

Écailles

• Ôter la peau des filets de féra en prenant bien soin de retirer toute la chair. Réserver les fi lets. Cuire les peaux dans le bain d'huile à basse température, 55 °C, pendant 8 min. Bien égoutter après cuisson. Faire chauffer l'huile pour frire à 190 °C.
• Placer la peau sur un tamis, lui-même placé sur un récipient de taille supérieure pour pouvoir récupérer l'excédent d'huile.
• Verser l'huile bien chaude en filet sur les écailles de la peau jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.
• Égoutter, éponger sur du papier absorbant et saler légèrement. Tailler délicatement la peau de la longueur d'un filet de féra. Presser la peau entre deux plaques et deux couches de papier absorbant.
• Les cuire au four 10 min à 160°C.

Carrés de féra du lac

• Écailler, laver et lever les filets de féra dans la longueur en séparant les arêtes ventrales de l'arête centrale principale de manière à conserver les « côtes » sur les filets. Parer les filets de chaque côté pour avoir la plus belle partie. À l'aide d'un couteau d'office, ôter la chair fine située entre chaque côte en prenant soin de laisser la chair du filet attachée aux mêmes côtes. Vous devez avoir un « carré » de féra tel un morceau de viande appelé « carré » (carré de veau, d'agneau...).
• Assaisonner de sel et de piment d'Espelette. Cuire les carrés au beurre moussant jusqu'à obtenir une cuisson rosée à l'arête.

Filets de féra du lac

• S'assurer qu'il ne reste aucune arête sur les filets. Les assaisonner de sel et de piment d'Espelette et les plonger dans un bain d'huile à 62 °C pendant 6 min. Bien égoutter.

Finition et dressage

• Dresser un filet cuit à basse température sur chaque assiette. Sur un côté faire une ligne de pâte de citron de la longueur de chaque filet et superposer la peau croustillante. De l'autre côté, dessiner quelques petits points de pâte de citron et décorer de brins d'oxalis. Déposer un carré de filet de féra et terminer avec un peu de fleur de sel et un tour de moulin de poivre.

Oignons grelots confits et truffe noire

6 personnes

entrée

6 sablés parmesan
80 g de truffe noire
2 pincées de fleur de sel

compotée d'oignons
300 g de gros oignons blancs
100 g de beurre

oignons grelots colorés
600 g d'oignons grelots
1 l d'eau
2 cl d'huile d'olive
17 g de sel

Compotée d'oignons

- Éplucher et ciseler finement les gros oignons, les faire suer, puis compoter au beurre pendant 1 h jusqu'à ce qu'ils soient fondants.
- Égoutter, débarrasser. Réserver.

Oignons grelots colorés

- Éplucher les oignons grelots et les cuire al dente dans 1 l d'eau salée.
- Égoutter. Les laisser refroidir et les couper en deux.
- Colorer ces demi-oignons à l'huile d'olive dans une poêle.
- Réserver au chaud.

Finition et dressage

- Tailler la truffe en fines lamelles. Hacher les parures de truffe puis les mélanger à la compotée d'oignons.
- Lisser une fine couche de compotée truffée sur les sablés.
- Disposer harmonieusement les oignons grelots, la tranche colorée vers le haut.
- Recouvrir des lamelles de truffe, assaisonner de fleur de sel.

Trucs - Astuces - à savoir

Le basilic thaï est une variété (Ocimum basilicum var. thyrsiflora) du basilic à la saveur très épicée proche de celle de l'estragon ou de l'anis. Présente en Asie du Sud-Est, elle a des feuilles vertes avec ses tiges et des inflorescences pourpres. Elle est très utilisée dans la cuisine thaïlandaise. Evidemment.

Laurent Petit

Tube dentelle
chocolat, basilic thaï

6 personnes

dessert
ganache
50 cl de crème à 35 % de matière grasse
350 g de chocolat au lait à 38 %
50 g de feuilles de basilic thaï frais
tubes dentelle chocolat
500 g de chocolat noir à 65 %
quelques feuilles d'or

Ganache à préparer la veille

- Faire infuser à froid les feuilles de basilic dans la crème pendant 6 h. Passer au chinois.
- Faire bouillir la crème, la verser sur le chocolat. Laisser la chaleur agir durant 1 min environ, puis mélanger intimement. Refroidir et stocker 24 h au réfrigérateur.
- Fouetter énergiquement au moment de l'utilisation pour obtenir la texture d'une mousse.

Mise au point du chocolat

- Faire fondre le chocolat noir au bain-marie, porter jusqu'à 45 °C.
- Refroidir à température ambiante jusqu'à épaississement. Réchauffer à nouveau, délicatement, jusqu'à 31 °C. Préparer les tubes de dentelle.

Tubes dentelle chocolat

- Sur la largeur d'un Rhodoïd de 20 x 11 cm, étaler avec une spatule des bandes de chocolat de 5 cm de large. Les relier entre elles par des croisillons réalisés au cornet.
- Rouler comme un cigare dans un cercle de 3,5 cm de diamètre.
- Laisser refroidir et stocker à température ambiante.

Finition et dressage

- Garnir les deux extrémités pleines d'un tube dentelle avec la ganache basilic. Lisser les parties extérieures. Décoller le Rhodoïd.
- Déposer le tube dans l'assiette en le collant avec deux points de chocolat noir. Décorer avec quelques feuilles d'or.

Tous

Au Coeur du Village à La Clusaz

Idéalement situé au cœur des Alpes françaises, à proximité d'Annecy et de Genève, La Clusaz cultive l'excellence. C'est dans cette station sportive et authentique qu'Au Cœur du Village Hôtel&Spa a ouvert ses portes fin 2010 et a décroché sa cinquième étoile en mars 2011.
Depuis Septembre 2012, le Chef Exécutif et Meilleur Ouvrier de France 2011, Christophe Pacheco, a pris une nouvelle orientation. Il reste Chef Consultant pour conserver l'esprit de sa cuisine au sein de cette Maison. A ce titre, il est toujours à l'origine de l'élaboration de la carte, des menus, et passe régulièrement travailler avec l'équipe. C'est en toute logique qu'il a choisi Thomas Eudier, son ex Second pour le remplacer aux fourneaux.

Après avoir fait ses armes au Chabichou à Courchevel, à l'Incognito à Caen ou au Royal Barriere à Deauville, Thomas a rejoint Christophe en novembre 2011. A la Clusaz, il égrène en cuisine les charmes du terroir et de la tradition revisitée, sur une partition savoureuse qui mêle fraîcheur, sensibilité, créativité et générosité. Une cuisine gourmande et inspirée, un mariage de saveurs délicates, de cuissons parfaites et de goûts uniques, placés sous l'influence des saisons et d'une créativité... au sommet.
Grâce à l'architecture transparente des cuisines, chaque convive est le témoin privilégié des gestes virtuoses du Chef et de son équipe.

Extraits de la carte : Subtilité et Tradition avec le foie-gras de canard mi-cuit à la figue, escalopinette à la plancha et crumble de pain d'épices. Bien être et Authenticité : la grosse langoustine cuite sur un palet de sel rose de l'Himalaya... Un tartare à l'huile de citron et perles de yaourt, un bouillon clair à la cardamome verte. Saveur et Gourmandise : l'oeuf de poule, cèpes et jambon d'exception. Comme un oeuf mollet en chapelure de cèpes, raviolis à la poire et cresson de fontaine, copeaux de Pata Negra. Côté plats : La Picahna de Boeuf Black Angus comme on l'aime, dorée, fondante et goûteuse, confit d'oignons au jus de betterave acidulé, mousseline de choux vert et racine de raifort, carottes «multicolores». Côté mer avec La Sole pochée nappée d'une sauce au champagne, blanquette de coques et ail noir, différentes textures de choux fleurs et pesto d'algues marines. Desserts déjà avec leCaramel, Chocolat et Vinaigre balsamique en parfait façon millefeuille, fleuries de crèmes glacées, mousse onctueuse croustillante au caramel demi-sel. Sans oublier la soupe de figues de Barbarie, marmelade épicé au yaourt et son sorbet.
Et maintenant passons aux extraits à réaliser vous-mêmes...

© Emmanuel Lallemand

Sole braisée au champagne et bœuf séché, choux vert relevé au vinaigre de gingembre et « ail noir »

4 personnes

2 belles soles de 950 g environ (pelées et levées par votre poissonnier en lui demandant de vous joindre les peaux et arêtes)
0,5l de champagne
100g d'oignons ciselé
200g de crème liquide
40g de carotte en fine brunoise
20g d'ail noir d'Aomori
10 cl de vinaigre de gingembre
50g de beurre doux
1 bouquet garni
1pcs de choux vert frisé
60g de ceccina du léon en fine tranches
quelques pousses d'oseille sauvage

• Incisez les filets de sole côté peau et les assaisonnés avec un petit peu de sel et quelques lamelles très fines d'ail noir. Disposez les filets par deux, en prenant soin de mettre le coté peau (coté le moins présentable) vers l'intérieur. Roulez dans du film alimentaire de façon à formé un rouleau réguliers. Passez les rouleaux 5 min à 75° en four vapeur et refroidir. Réservez les rouleaux au frais.

RÉALISEZ LE JUS POUR BRAISÉ LES ROULEAUX DE SOLE

• Faire suer l'oignon et la brunoise de carotte sans coloration, ajoutez les peaux ainsi que les arêtes des soles et continuez .Déglacez ensuite avec le champagne et réduire de moitié. Mouillez enfin avec la crème liquide et laissez continuer de cuire durant environ 2h à petit bouillon (infusion des arêtes et des peaux, qui concentre ce jus) Passez le jus réduit au chinois étamine.

PULPE DE CHOUX VERT AU VINAIGRE DE GINGEMBRE

• Récupérez un maximum de feuilles vertes et les émincées finement en prenant soin d'enlever les côtes. Cuire rapidement dans une casserole d'eau salée, en fin de cuisson retirez le choux et bien le presser pour éliminer un maximum d'eau. Mixez avec 50g de beurre doux et le vinaigre de gingembre, refroidir rapidement pour conserver une belle couleur verte.

• Dans une petite sauteuse, terminer la cuisson de la sole en l'arrosant avec le jus d'arêtes au champagne, elle devient brillante et laquée, à l'aide d'un thermomètre de cuisson vérifiez la température qui doit se situer à environ 57°c.

DRESSAGE

• Taillez la sole en trois tronçons égaux et disposez harmonieusement, la pulpe de choux vert frisé au gingembre, quelque copeaux de ceccina et feuilles d'oseille sauvage et enfin un rappel d'ail noir, à part servez la sauce champagne additionnée de quelque goutte de jus de citron.

© Emmanuel Lallemand

Le bar de ligne, pulpe de chou-fleur au beurre fumé, coques et lard du pays, feuille d'oxalis

4 personnes

4 pavés de bar de ligne d'environ 125g chacun
1 chou-fleur
400g de coques
1 oignon
1 bouquet garni
10 cl de vin blanc (Apremont)
600g de lait demi-écrémé
2 cl d'huile de noisette torréfiées
100g de poitrine fumée « de pays » taillée en petit lardons très fin (Maxence Baud à Villaz)
100g de beurre doux (préalablement fumé durant 1h 30)
Quelques feuilles d'oxalis
Chips de chou-fleur

POUR LA PULPE DE CHOU-FLEUR « FUMÉ »

• Blanchir le chou-fleur départ eau froide et égoutter. Détailler-le en sommité, puis le mettre à cuire dans le lait durant 30 min environs. Egoutter à nouveau, puis mixer à l'aide d'un « blender » en ajoutant le beurre fumé puis quelques gouttes d'huile de noisette torréfiées. Passez au tamis et réserver.

• Ouvrir les coques en marinière,
Suez un oignons ciselé sans coloration, ajoutez les coques préalablement nettoyées, le vin blanc et un bouquet garni. Cuire à couvert durant deux à trois minutes et refroidir.
Décortiquez les coques, récupérez le jus de cuisson bien filtré et réserver les coques décortiquer dans ce jus (cela évite qu'elles ne sèchent)

AU DERNIER MOMENT

• Suez doucement des lardons de poitrine pour en faire fondre la matière grasse et dorer les pavés de bar quelques minutes.

DRESSAGE :

• Déposez une belle cuillère de pulpe de chou-fleur fumé dans l'assiette et tapisser le fond, ajoutez le pavé de bar, quelques coques juste tiédies, quelques « lardons » de poitrine de pays et enfin quelques feuille d'oxalis qui apporteront fraîcheur et acidité.

© Emmanuel Lallemand

Trucs - Astuces - à savoir

Bonite est le nom vernaculaire donné à plusieurs espèces de poissons, cousins des thons, et appartenant à la famille des Scombridae. Les gourmets considèrent la bonite comme le meilleur de tous les thonidés, supérieur au thon et à tous les autres, d'ailleurs le terme dérive de l'italien bonito qui lui-même dériverait du latin bonus qui signifie « bon ». Il est parvenu aux français via le sud est de la France, du Languedoc-Roussillon où on l'appelle Bounitou, de la Provence où on l'appelle Bounicou, Boussicou ou Palamida. Peuchère !

Variation de saveurs autour de la Bonite, le dos en croûte d'épices, le ventre en tartare et tempura

4 personnes

1 filet de bonite d'environs 600g (sans la peau)

Pour la marinade :
10 cl d'huile d'olive
6cl de sauce soja salée
4cl d'huile de sésame grillé
1jus de citron vert et son zeste
1gousse d'ail écrasée
Sel pm

Pour la croûte d'épices :
100g de sésame grillé
100g de pistache émondée
5g graine d'anis vert
5g graine de coriandre

Condiments au vinaigre :
1oignons rouge
100g de concombres
100g de sucre
200g de vinaigre de xérès
300g d'eau
Une feuille de laurier et un clou de girofle

Pour la crème wasabi :
5g de pâte de wasabi
100g de crème liquide
Sel fin

• Commencez par réaliser la marinade en mélangeant tout les ingrédients. Détaillez ensuite 4 morceaux d'environ 70g chacun et les mettre à mariner aux réfrigérateurs durant au moins 3h. Panez ensuite les dos avec la croûte d'épices que vous allez réaliser.

POUR LE CONDIMENT AU VINAIGRE

• Epluchez et lavez l'oignon rouge ainsi que le concombre.

• Dans une casserole, mettre l'eau, le sucre, le vinaigre, la feuille de laurier et le clou de girofle. Portez à ébullition et laissez refroidir à température ambiante.

• Mettre ensuite l'oignon émincé et le concombre « au vinaigre » pendant au moins 2 heures. Cette préparation peut être faite la veille voir même 2 à 3 jours avant)

• Réalisez ensuite la croûte d'épices évoquée au-dessus, en mixant rapidement la pistache et le sésame ainsi que les graines d'épices, à l'aide d'un robot ménager. (Attention de ne pas faire tourner trop longtemps, il doit rester des morceaux) Réserver ensuite au frais.

• Dans le morceau de bonite restant, prendre une partie où vous taillerez quatre morceaux d'environ 15g chacun que vous ferai frire à 170°c juste avant de servir pour éviter que cela soit trop cuit (quelques secondes suffisent)

• Avec la seconde partie (toutes les parures de poisson restantes), taillez en petit cube, et assaisonnez le tartare avec une échalote ciselé finement, un peu de marinade, quelques graines de sésame torréfiée et une goutte de jus de citron vert

• Montez la crème fouetté en ayant incorporé la pâte de wasabi et mettre en poche avec une douille unie.

DRESSAGE

• Colorez tout doucement le dos de bonite à l'huile d'olive (l'intérieur doit rester très rosé mais juste tiède).

• Dans un petit cercle, déposez le tartare assaisonné et disposez quelques légumes au vinaigre. Mettre ensuite quelques points de crème wasabi qui relèveront le plat. Au centre de l'assiette le dos de bonite en croûte d'épices et le morceau en tempura. Servir avec quelques gouttes de marinade.

© Emmanuel Lallemand

La poire belle helène à notre façon

8 personnes

TUILE CRAQUANTE CARAMEL :

200g de fondant
200g de glucose
100g de chocolat blanc

• Dans une casserole, cuire le fondant et le glucose jusqu'à 140°c et hors du feu ajoutez le chocolat blanc pour décuire le caramel. Abaissez entre deux feuilles de papier cuisson. Détaillez en forme de triangle et recuire au four jusqu'à caramélisation (couleur marron clair) ensuite formez à la sortie du four autour d'un petit cercle en inox.

POIRE POCHÉE VANILLE ET CITRON VERT :

4 Poire (louise bonne de préférence)
1 /2 gousse de vanille
Le jus d'un citron vert
100g de sucre semoule 350g d'eau

• Réalisez un sirop avec l'eau, le sucre, le jus de citron et la demi-gousse de vanille.
• Epluchez les poires et les taillées en brunoise. Pochez cette brunoise dans le sirop durant une dizaine de minutes à frémissement et laissez refroidir hors du feu.

GANACHE AU CHOCOLAT GUANAJA 80% (ou à défaut un chocolat à 74% minimum)

300g de crème fleurette
60g de jaune d'œufs
20g de sucre
120g de chocolat guanaja
2 bâtons de canelle et une étoile de badiane

• Infusez dans une casserole la crème liquide avec les épices. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Cuire comme une crème anglaise jusqu'à 82° et versez ensuite sur le chocolat. Une fois refroidi fouettez énergiquement la ganache et la réservez en poche avec une douille unie.

SAUCE CARAMEL

100g de sucre
250g de crème liquide
1bâton de canelle
1 gousse de vanille
1 étoile de badiane

• Faire infusez toutes les épices avec la crème liquide durant une dizaine de minutes.
• Réalisez un caramel « à sec »(uniquement avec le sucre), décuire ensuite le caramel avec la crème infusée. Passez à l'étamine et réservez.

ESPUMA DE POIRE :

250g de sirop utilisé pour pocher les poires
50g d'eau
1jus de citron vert
5g de gélatine soit 2 feuilles de 2,5g

• Dissoudre la gélatine dans l'eau tiède et mélangez avec tout le reste des éléments. Mettre le mix dans un siphon et incorporez 2 cartouches de gaz.
• Tenir au froid.

CRUMBLE :

80g poudre d'amandes
80g de beurre
80g de sucre
80g de farine

• Mélangez tous les ingrédients avec le beurre bien froid et cuire à 180° durant 8 minutes.

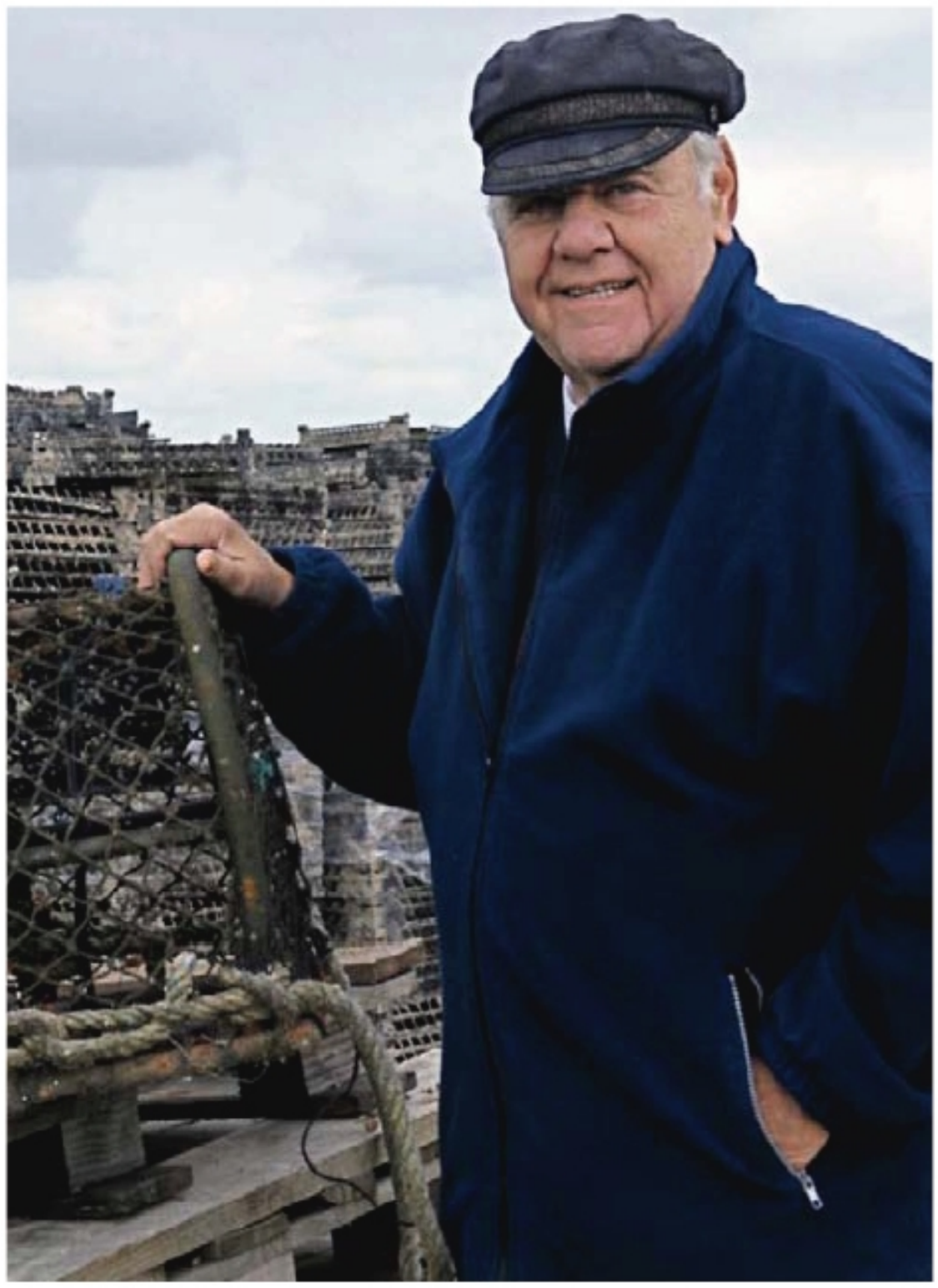
DRESSAGE

• A l'intérieur du cercle en caramel, mettre un peu de ganache au chocolat, ajoutez quelques morceaux de crumble, les dès de poires pochées. Arrosez d'une belle cuillère à soupe de sauce caramel, y mettre une jolie boule de glace vanille et amandes effilées.
• Terminez enfin avec le siphon au jus de cuisson des poires

Dans le sillage de Jacques Le Divellec

Récits de vie et recettes de la mer

Depuis son restaurant parisien, une institution où il régale les amateurs de poisson, Jacques Le Divellec nous emmène faire le tour du monde des saveurs maritimes dont il est l'ambassadeur. Ce chef étoilé ouvert au monde et curieux de tout rassemble ses recettes qui sont la quintessence de son parcours, de son apprentissage à Clermont-Ferrand à son premier restaurant à La Rochelle, ses deux étoiles Michelin, l'ouverture de son restaurant parisien, ses nombreux voyages professionnels aux quatre coins du monde... De ce voyage au long court, il a glané une formidable culture de la cuisine marine qu'il nous livre avec bonheur. Tremblez poissons et crustacés, Le Divellec est dans la place !



De ce voyage au long court, il a glané une formidable culture de la cuisine marine

Splendeur et misères des écrevisses.
Ces animaux d'eau douce ressemblant à des petits homards, dont ils sont proches sont menacés. Nos écrevisse françaises à pattes rouges (Astacus astacus) nommées traditionnellement « écrevisses » sont en voie de disparition. C'est pourquoi ont été réintroduites des écrevisses allochtones en provenance du continent nord-américain. Ainsi observe t-on la forte expansion des ces espèces et le recul des espèces natives. Les américaines colonisent chaque année de nouveaux départements, de nouveaux cours d'eau, éliminant de fait les écrevisses françaises.
L'expansion des écrevisses introduites, l'arrivée récente en France d'une nouvelle espèce (Drconecles juvenilis) et les modifications de la Loi autorisant dorénavant le transport à l 'état vivant des « espèces susceptibles de provoquer des déséquilibres biologiques » pourraient sceller définitivement le sort des écrevisses endémiques, si aucune mesure n'est prise rapidement par les autorités, dans le cadre d'un plan d'action national. SOS Arnaud Montebourg et Manuel Valls !

Écrevisses à la nage

4 personnes — Préparation : 30 mn — Cuisson : 27-30 mn

1,5 kg de grosses écrevisses à pattes rouges
1 carotte en rouelles
1 oignon entier pelé et émincé
2 gousses d'ail entières pelées
1 blanc de poireau en rouelles
1 bouquet garni (thym, laurier, queues de persil)
1,5 l d'eau
75 cl de vin blanc sec
beurre fondu (pour servir)
30 g de gros sel, poivre concassé

- Réunissez tous les légumes dans un faitout, ajoutez le bouquet garni, l'eau et le vin blanc, gros sel et poivre concassé.
- Portez à ébullition et laissez frémir 25 minutes sur feu doux.
- Laissez refroidir.
- Châtrez les écrevisses : saisissez le centre de la nageoire caudale en le faisant pivoter ; tirez pour le détacher, le boyau viendra avec.
- Rincez les écrevisses.
- Portez la nage à ébullition, plongez-y les écrevisses 2 à 3 minutes selon leur grosseur.
- Sortez les écrevisses à l'aide d'une écumoire et disposez les dans un plat chauffé. Arrosez d'un peu de nage et servez avec du beurre fondu.

© La Martinière

Poisson entier vapeur à la manière du zhejiang

4 personnes

Préparation : 15 mn
Marinade : 15 mn

Cuisson :10-15 mn

1 poisson entier de 700 g (dorade, bar, perche, tilapia, rouget...), vidé et soigneusement écaillé
1 grosse noix de gingembre frais
30 g de jambon maigre de Jinhua, de jambon corse ou de jambon ibérique pata negra en un morceau
2 ou 3 ciboules
2 cuillerées à soupe de vin de riz de Shaoxing
Sel

• Rincez le poisson à l'intérieur et à l'extérieur. Séchez-le dans du papier absorbant. Avec un couteau tranchant, pratiquez 4 incisions profondes en biais dans chaque flanc du poisson perpendiculairement à son axe. La lame doit plonger jusqu'à l'arête.
• Pelez le gingembre et taillez-le, ainsi que le jambon, en lamelles de 1 à 2 mm d'épaisseur. Dans chaque incision, insérez d'abord une lamelle de gingembre, puis une lamelle de jambon.
• Déposez le poisson dans un plat pouvant tenir dans un grand panier à vapeur. Arrosez-le de vin de riz et frottez-le de vin avec vos doigts. Laissez mariner 15 minutes.
• Posez le panier à vapeur dans une marmite contenant de l'eau frémissante. Couvrez-le et laissez cuire 15 minutes.
• Le poisson peut attendre quelques minutes dans le panier à vapeur, feu éteint. Dans ce cas, réduisez le temps de cuisson à 10 minutes.
• Servez le plat à table. Chacun se sert d'un petit morceau à la fois avec ses baguettes. On accompagne généralement ce poisson de riz blanc, que l'on arrose aussi du jus de cuisson.
• Le jambon ne se mange pas mais donne son arôme.

© La Martinière

Qui es-tu citronnelle ?
La citronnelle, ou citronnelle de l'Inde ou de Madagascar ou de Java, est une plante herbacée tropicale de la famille des Poacées, (graminées), cultivée pour ses tiges et feuilles aux qualités aromatiques (à goût de citron. On pourrait effectivement penser que la citronnelle est de la famille du citron. Le nom pourrait en effet induire en erreur. Que nenni ! La Citronnelle est en fait une herbe! Une plante médicinale pour lutter contre des infections telles que la grippe et les maladies pulmonaires. Elle fut utilisée par les colons lors d'épidémies de fièvre jaune. Utilisée surtout fraîche ou séchée en Afrique, en infusions pour son odeur rafraîchissante et l'apaisement qu'elle procure, sa base charnue blanc jaunâtre de la citronnelle est en Asie utilisée en cuisine. La citronnelle parfume ainsi légumes, viandes, poissons, crustacés, sauces, soupes...

Tom yam gung
soupe de crevettes à la citronnelle

4 personnes | Préparation : 20 mn | Cuisson : 10-15 mn

300 g de grosses crevettes crues, décongelées
4 tiges de citronnelle
1 petit bouquet de coriandre, lavé, tiges et feuilles séparées
6 ou 7 feuilles de combawa ou quelques lanières de zeste de citron combawa
4 petites tomates, coupées en quartiers
4 beaux champignons de Paris, lavés et coupés en tranches
1 cuillerée à soupe de namprik pao (pâte de piment confit thaïlandaise)
Les feuilles d'une belle branche de basilic thaï
Le jus de 2 citrons verts
Sauce de poisson thaïlandaise (nam pla)
Gros sel

• Décortiquez les crevettes en gardant les têtes et les carapaces.
• Fendez profondément le dos des crevettes sur toute leur longueur avec un couteau tranchant, puis retirez le boyau dorsal s'il y a lieu. Plongez les crevettes pendant 10 minutes dans 50 cl d'eau contenant des glaçons et 1 bonne cuillerée à soupe de gros sel, puis égouttez-les.
• Dans une casserole, couvrez les têtes et les carapaces des crevettes d'un litre d'eau. Portez à frémissement. • Retirez les couches fibreuses de la citronnelle, écrasez le coeur avec la lame d'un gros couteau, puis faites un bouquet rassemblant les tiges de coriandre et trois tiges de citronnelle (réservez la quatrième et coupez-la en tronçons). Ajoutez le bouquet dans la casserole, couvrez et laissez frémir 15 minutes. Filtrez le fumet.
• Préparez le reste des ingrédients : crevettes égouttées, feuilles de combawa dont vous avez retiré la nervure centrale (ou lanières de zeste), tomates, champignons, pâte de piment confit, basilic et feuilles de coriandre.
• Portez le fumet à ébullition et ajoutez les feuilles de combawa, la citronnelle réservée, les champignons, et laissez frémir 3 minutes sur feu doux. Ajoutez les crevettes, retirez du feu et laissez reposer 5 minutes. • Assaisonnez avec le jus de citron vert et de la sauce de poisson à votre goût. Enfin, délayez dans le fumet la pâte de piment confit. Servez le tout dans de grands bols, parsemé de feuilles de basilic thaï et de coriandre.

© La Martinière

Coquilles saint-jacques
poêlées au caviar, coulis aux herbes

12 belles noix de Saint-Jacques, avec leur corail
60 g de caviar
Beurre
Sel, poivre du moulin
Le coulis aux herbes
1 botte de cresson
1 botte de cerfeuil
1 botte de ciboulette
1 petite botte de persil plat (et/ou toute autre herbe fraîche dont vous disposez : pousses d'épinard, roquette, etc.)
1 échalote finement ciselée
15 cl de crème liquide
Sel, poivre blanc du moulin

4 personnes **Préparation : 20 mn** **Cuisson : 4-5 mn**

• Rincez et effeuillez les herbes. Faites-les rapidement blanchir à l'eau bouillante salée, égouttez-les au bout de quelques secondes et plongez-les dans de l'eau glacée. Essorez-les très soigneusement dans vos mains, puis mixez-les avec l'échalote en une purée très fine. Passez cette purée au chinois dans une casserole et détendez-la avec la crème liquide. Salez, poivrez, faites chauffer sans bouillir. Gardez au chaud.
• Salez et poivrez la noix et les corails des Saint-Jacques. Poêlez les sur leurs deux faces pendant quelques minutes, en laissant les corails un peu plus longtemps.
• Dressez le coulis sur les assiettes et déposez-y les Saint-Jacques. Garnissez le dessus d'une petite cuillerée de caviar.
• Servez.

© La Martinière

Deux bonnes tables asiatiques et chic

KUNIGAWA Un (très bon) japonais à Paris

Table mythique de la gastronomie japonaise parisienne, Kinugawa rassemble depuis plus de 30 ans une clientèle top glamoureuse du monde de la mode, du cinéma ou de la politique. Racheté début 2012 par le Groupe propriétaire d'Orient Extrême Montaigne, Kinugawa s'offre un nouvel écrin, designé par Gilles & Boissier, architectes parisiens de renom.

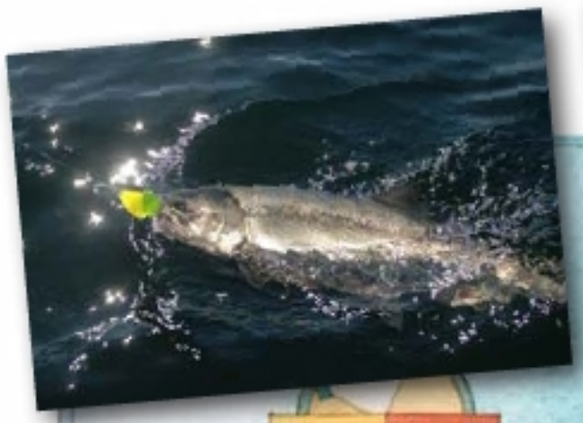
Dans la cuisine ouverte sur la salle, le chef Ozuru, ancien de Meiji et de Nobu Paris, retrace dans chacun de ses mets les lignes virtuoses qui joignent la tradition et sa vision de la gastronomie contemporaine japonaise. Un lieu élégant, de partage et de convivialité, où l'on découvre une nouvelle manière de déguster et de vivre la gastronomie japonaise, une invitation au voyage, un lieu où l'esprit et les sens sont plongés dans un univers lointain, poétique et contemporain, dont on ressort changé.

Allons à l'essentiel : la carte qui offre des mets conçus pour être partagés, apportés à table tout au long du repas. On y découvre une nouvelle manière de déguster et de vivre la gastronomie japonaise, à la manière d'une izakaya contemporaine. Aperçu gourmand : Entrées : Emincé de bœuf mi-cuit, sauce shiso pimentée, Emincé de thon mi-cuit, sauce yuzu soy et huile de truffe blanche, Saint-Jacques marinées aux algues konbu et œufs de saumon, sauce chaburi, Rouleau de printemps au homard, sauce agrume, Tartare de thon au caviar. Côté plats : Côte de bœuf Metzger Frères, Filet de bœuf grillé sauce teriyaki, Filet de bar chilien cuit à la vapeur, bouillon clair et sauce yuzu pimentée et bien entendu, le poisson cru. Hormis les classiques sushis-sashimis que nous ne citerons pas, quelques spécialités maison que nous citons bien volontiers : Toro (thon gras), Hotate (saint-Jacques), Nama Uni (oursins), Croustillant spicy tuna, Unagi (anguille grillée) ou Kani : (King Crab)... Alors, envie de voyager ?

Taokan
Enfin un (très) bon chinois !

C'est au coeur de Saint Germain des Prés que tout commence... En lieu et place de l'un des premiers restaurant asiatiques de Paris s'écrit une nouvelle histoire... Celle de TaoKan, lieu où on honore la tradition de la gastronomie chinoise contemporaine. La carte offre un panorama inventif et raffiné dans lequel nombre de régions et de styles sont représentés. Les fameux Dim Sum faits maison, nouvelles stars cantonaises à la vapeur sont ici à l'honneur. Plus besoin d'aller à Hong Kong pour se régaler ! Plaisir des yeux avec l'harmonieux décor fait d'ombres et de lumières signé des architectes Hélène et Olivier Lempereur. Extraits de la carte pour vous mettre en appétit : Dim Sum vapeur : raviolis seafood, aux crevettes, aux noix de Saint-Jacques, aux légumes, pékinois grillés « Gyoza » ou shangaïens, bouchées à la vapeur crevettes bœuf poulet. Dim Sum frits : raviolis aux crevettes, petites crêpes croustillantes aux crevettes, nems de soja au boeuf, émincé d'asperges vertes. Côté plats : les poissons sont magnifiques. Sole entière filet de bar ou de daurade, pavé de saumon cuits soit à la vapeur ou à la poêle. Mention aux noix de Saint-Jacques, sauce sablée miso. Côté viandes, la carte comporte (entre autres) de succulents magret de canard aux cinq parfums sur teppan, un filet de boeuf spicy d'excellente facture et un remarquable magret de canard au miel. Les restaurants chinois retrouvent leurs lettres de noblesse !

Adresses page 2



Vous reprendriez bien un peu d'Alaska ?

Les meilleurs saumons sauvages se trouvent le long de la côte pacifique de la Californie vers le nord, dans tout l'Océan Pacifique, les eaux de la mer de Béring et de l'océan Arctique qui bordent l'Alaska. Les stocks de saumons sauvages d'Alaska sont les plus importants au monde. Ce phénomène trouve une explication rationnelle et rassurante : les eaux d'Alaska sont simplement les plus pures de la planète. Les saumon sauvages, les différentes espèces de poissons blancs, mollusques et crustacés pêchés en Alaska arrivent à maturité à leur rythme naturel et nagent librement dans les eaux pures au large des 55 000 km de côtes très découpées de l'Alaska. Résultat : des produits d'une incomparable qualité, saveur et texture. Tout au long de l'année, les habitants d'Alaska savourent les poissons qu'ils ont pêchés, frais ou congelés. Une gestion prudente basée sur la conservation assure des stocks abondants de saumon sauvage, flétan du Pacifique, soles, colin, cabillaud du Pacifique, crustacés et mollusques : aussi choisir des produits de la mer de l'Alaska c'est faire un choix responsable pour le respect de l'environnement. Savourons responsables !

Le Poisson

« Pics et Cubes »
de Colin Sauvage d'Alaska au sésame, Salade de mangue et son surimi

4 personnes | Préparation : 30 mn | Cuisson : 2 mn

4 pavés de 100 g de Colin d'Alaska congelé
50g de sésame blanc
1 pièce de mangue
8 bâtons de surimi au Colin d'Alaska
0,5dl d'huile d'olive
1 citron vert en jus
1/2 botte de ciboulettes taillées en bâtonnets
Sel et poivre

- Tailler les pavés de Colin Sauvage d'Alaska en cubes réguliers (3 par portion)
- Paner chaque cube de sésame uniquement sur 1 face
- Tailler le surimi en petits tronçons
- Eplucher et tailler la mangue en fines lamelles
- Mélanger le surimi et la mangue et les assaisonner avec l'huile d'olive, le jus de citron, la ciboulette, le sel et le poivre.
- Sur un feu doux et dans une poêle antiadhésive mettre 1 cuillère à café d'huile d'olive, colorer les cubes de colin sur la face panée au sésame 2mn
- Piquer chaque cube d'un pic en bois, et les disposer sur les assiettes
- Déposer à côté la salade de mangue et les tronçons de surimi au Colin d'Alaska.

La qualité des filets de colin d'Alaska en font un produit très prisé en tant qu'ingrédient chair de poisson 100 % naturel pour la confection du surimi.

Carpaccio de Colin

Sauvage d'Alaska aux fruits rouges & oeufs de saumon

4 personnes Préparation : 30 mn

4 portions de 125 g de Colin sauvage d'Alaska congelé
120g de fruits rouges assortis (framboises, groseilles, cerises)
1dl d'huile d'olive
2 citrons verts en jus
0,5cl de jus de griottes
80g d'œufs de Saumon Sauvage d'Alaska
2 branches de menthe fraiche
Sel et poivre

- Tailler chaque pavé de Colin Sauvage d'Alaska en très fines tranches et les répartir directement sur les assiettes
- Laver les fruits rouges et les tenir sur un papier absorbant
- Mélanger l'huile d'olive, le jus de citron, le sel et le poivre
- Avec un pinceau de cuisine, répartir cet assaisonnement sur les tranches en carpaccio
- Disposer harmonieusement les fruits rouges, et de la même façon les œufs de saumon sauvage d'Alaska
- Décorer en dispersant les petites feuilles de menthe de chaque branche.

Conseil : Une agréable façon d'accompagner le Colin d'Alaska des superfuits antioxydants. Vous pouvez également utiliser des myrtilles, cassis ou raisin.

On trouve le Colin d'Alaska congelé toute l'année en filets, portions et dos en supermarchés, boutiques surgelées de quoi satisfaire ses papilles avec un poisson réellement sauvage avec une alimentation naturelle et issu de pêche durable

Qu'est donc le Raifort ?

Le raifort est une plante de la famille des crucifères. Leurs feuilles peuvent être consommées, mais ce sont surtout leurs racines qui sont utilisées comme condiment dans les mets. Le terme wasabi est souvent employé pour évoquer la poudre ou la pâte de wasabi, qui est plutôt un mélange de raifort et de graines de moutarde. Les racines de raifort possèdent un effet antioxydant non négligeable, selon des résultats in vitro. Elles contiennent des substances antimicrobiennes ; une excellente raison de privilégier les traditionnelles associations. Trop fort le raifort !

Saumon sauvage Argenté d'Alaska à la vapeur, Asperges vertes, radis et raifort

4 personnes | Préparation : 20 mn | Cuisson : 8 mn

4 pavés de 160 g de Saumon sauvage argenté d'Alaska congelé, pêché à la ligne (ou saumon sauvage Keta)
12 asperges vertes
12 radis roses
3 échalotes
1/3 botte de coriandre
1dl de crème liquide
100g de purée de raifort
0,5dl d'huile d'olive
1 citron vert en jus
Sel et poivre

- Eplucher les asperges et les cuire à l'eau bouillante salée 3mn les refroidir aussitôt.
- Laver les radis, les tailler en fines lamelles, éplucher et émincer les échalotes, laver et concasser la coriandre, assaisonner le tout avec l'huile d'olive, le jus de citron, le sel et le poivre.
- Fouetter la crème et ajouter à la fin la purée de raifort, tenir au frais.
- Dans un cuiseur à vapeur, cuire les pavés de saumon sauvage argenté d'Alaska 6 à 8mn afin de les garder très rosés, à la dernière minute, ajouter les asperges afin de les réchauffer.
- Dresser les pavés de saumons sauvages dans les assiettes, les asperges à coté, puis disposer la salade de radis et terminer avec une cuillerée de crème de raifort.
- Dégustez ce succulent mélange de saveurs.

Les saumons sauvages Argenté et Keta en portions congelés sont disponibles dans les magasins spécialisés, le Keta est également disponible en supermarchés, vous pouvez également utiliser des portions de saumon sauvage rose du Pacifique Nord pêché en Alaska.

Tajine de saumons sauvages d'Alaska 2 tons
Rose et Keta aux courgettes, abricots et œufs de saumon

4 personnes | Préparation : 40 mn | Cuisson : 20 mn

4 pavés de 80g saumon sauvage rose du Pacifique
4 pavés de 80g saumon sauvage Keta du Pacifique
2 petites courgettes
6 abricots
1dl de jus de viande
80g d'œufs de saumon sauvage d'Alaska
1/4 de botte de coriandre
0,5dl d'huile d'olive
Sel et poivre

- Laver et tailler en tronçons les courgettes laver et couper en 2 les abricots
- Faire dorer à la poêle à feu doux les courgettes et les abricots avec 1cuillère à. soupe d'huile environ 5mn puis finir la cuisson au four à 180° durée 15mn.
- A la sortie du four, ajouter dans la poêle le jus de viande, saler et poivrer tenir au chaud
- Dans une autre poêle, à feu doux, faire rôtir les 2 variétés de pavés de saumons sauvages d'Alaska le saumon Keta et le saumon Rose, avec 1cuillère à soupe d'olive environ 5mn puis finir la cuisson au four à 180° 5mn. (Faire rôtir avec la peau, le côté peau sur la poêle).
- Dresser dans les assiettes en répartissant les pavés 2 tons, les courgettes et les abricots.
- Déposer les œufs de saumon sauvage d'Alaska et la coriandre concassée.

Conseil : L'Alaska bénéficiant de 5 espèces de saumons sauvages avec des couleurs de chairs et saveurs différentes on peut les assortir selon sa préférence. Les portions ou filets de saumons sauvages d'Alaska sont disponibles frais de Juin à fin Septembre, congelés toute l'année.

La patate douce
de Caroline du Nord (Ipomea Batatas) a la patate !

Yes, she can ! En directe provenance du sud des Etats-Unis ces belles (et bonnes) américaines ne manquent pas de charme. Elles ne sont pas apparentées aux pommes de terre, car à l'instar des carottes, elles font partie des racines. Elles sont bonnes pour la santé et polyvalentes. Ainsi, rien d'étonnant à ce que tous les enfants américains grandissent avec la patate douce. Que serait en effet la fête traditionnelle de Thanksgiving sans un gratin de patates douces bien onctueux ? Chez nous aussi, de plus en plus d'amateurs de légumes découvrent maintenant cette divine patate au goût légèrement sucré. Sa récolte déclenche un processus lors duquel l'amidon contenu dans la racine se transforme lentement en sucre. Son arôme a un petit goût de noisette et peut rappeler celui d'un potiron ou d'une carotte. Les patates douces ont une forme allongée et sont plus grandes que nos pommes de terre habituelles. La couleur de leur peau varie entre le marron clair et le rose tandis que leur chair est d'un orange lumineux. Grâce à ce petit goût sucré, la patate douce peut être préparée de mille et une façons. Que ce soit crue ou cuite, elle est toujours délicieuse. Elle accompagne viandes ou poissons On peut la faire en soupes, la servir crues ou sautées avec une salade, l'accommoder en gratin ou même en dessert. Dans les pains et les pâtisseries, la patate douce est un ingrédient astucieux qui permet de réduire la quantité de graisse requise et qui rend gâteaux ou pains plus moelleux. Suggestions.

Millefeuille de patates Douces au canard confit revisité

8 personnes | Préparation : 45 mn | Repos : 10 mn | Cuisson : 3h30

Patates douces de Caroline du Nord »Covington » à chair orangée (U.S.A.)

Chips de patates douces

Patates douces longues 2 pièces

Purée de patates douces

Patates douces 2 pièces

Beurre 200 g

Canard confit

Cuisses de canard confit 4 pièces

Caviar d'aubergine 200 grs

Coriandre 1 botte

Echalotes glacées au vin rouge

Echalotes grises 16 petites pièces

Sucre 2 c. à soupe

Vin rouge 6 dl

Thym 4 brins

Beurre 2 grosses noix

Les chips de patates douces

• Tailler dans la longueur à la mandoline 12 belles tranches très fines par patate douce. Les plaquer, recouvrir d'une 2nde plaque et faire sécher à 100° pendant 3h (croustillantes et non huilées).

La purée de patates douces

• Cuire les patates douces épluchées en cubes à l'eau bouillante salée. Lorsqu'elles sont fondantes, les passer au moulin à légumes et dessécher la purée sur feu doux. Ajouter le beurre, rectifier l'assaisonnement et réserver.

Le confit de canard

• Récupérer la chair du confit, l'émietter et la mélanger au caviar d'aubergine. Ajouter la botte de coriandre ciselée et poivrer.

Les échalotes

• Eplucher les échalotes, les faire revenir sans coloration dans un peu d'huile d'olive pendant 5 minutes. Ajouter le sucre le vin rouge et le thym et laisser mijoter jusqu'à devenir sirupeux. Récupérer les échalotes, ajouter le beurre et glacer les échalotes du mélange vin rouge.

Dressage d'un millefeuille

• A la poche, dresser un tube de purée de patate douce sur une chips orangée, surmonter de légères lamelles de canard confit émietté puis recouvrir d'une chips, renouveler l'opération une fois et terminer par une chips (3 chips par millefeuille).

• Disposer sur assiette et servir avec 2 échalotes glacées au vin rouge.

Palets de Patate Douce vanillée, homard rôti et beurre d'agrumes

8 personnes | Préparation : 1h | Repos : 10 mn | Cuisson : 30 mn

Palets de patate douce vanillée
Patates douces de Caroline du Nord à chair orangée 2 grosses pièces
Calibre 1 (U.S.A.)
Beurre 120 g
Vanille 2 gousses
Homard rôti
Homards vivants ou surgelé 4 pièces de 500 g chacun (ou chair de homard sauvage américain cru décortiquée surgelée)
Court bouillon
Carotte 1 pièce
Oignons 2 pièces
Céleri 2 branches
Vinaigre de cidre 2 c. à soupe
Beurre d'agrumes
Pamplemousse 2 pièces
Oranges 4 pièces
Citron jaune 2 pièces
Citron vert 2 pièces
Yuzu 2 pièces
Badiane 1 étoile
Piment d'Espelette 2 pincées
Beurre 200 g
Crème liquide : 2 c. à soupe

• Tailler dans chaque patate douce 4 tranches de 5 mm d'épaisseur dans la longueur, y détailler à l'aide d'un emporte pièce des cercles de 10 cm de diamètre. Clarifier 120 g de beurre et y infuser la gousse de vanille.
• Poêler doucement les palets dans ce beurre, sur les 2 faces.
• Finir la cuisson au four à 160° pendant 15 minutes, réserver au chaud.
• Réserver le reste de beurre vanillé pour les homards.

Cuisson des homards

• Réaliser un court bouillon avec la garniture aromatique : Émincez les carottes, les oignons et le céleri, les placer dans un grand volume d'eau et porter à ébullition avec le vinaigre. • Laissez cuire 20 min, couper le feu laisser reposer 10 minutes et filtrer.
• Cuire les homards dans ce court bouillon pendant 10 minutes. Refroidir à température ambiante.
• Finir le homard : Décortiquer les homards et détailler les queues en 16 médaillons Les rôtir avec le reste de beurre vanillé.

Préparer le beurre d'agrume

• Récupérer les zestes d'un citron et d'une orange. Peler à vif les agrumes. • Couper en petits dés 4 quartiers de chaque, presser le reste. Faire réduire ce jus aux 2/3 avec la badiane.
• Emulsionner avec le beurre bien froid coupé en dé et finir avec la crème.
• Ajouter le piment d'Espelette

Dressage

• Disposer sur chaque palet de patate douce de Caroline du Nord, 8 médaillons de homard rôtis, parsemer de dés d'agrumes et servir avec la sauce bien chaude.

Crème glacée de patates Douces
avocats et radis croquants

8 personnes

Préparation : 45mn

Refroidissement : 1h
Cuisson : 35 mn

Patates douces (U.S.A.) « Covington » Caroline du Nord (Ipomoea Batatas) à chair orangée 1.5 kg
Oignons 2 pièces
Ail 2 gousses
Avocat Hass 2 pièces
Radis roses 1 botte
Citrons jaunes 2 pièces
Eau 1.6 l.
Fond blanc de volaille 50 grs
Crème liquide 200 grs
Sel et Poivre
Huile d'olive

• Chauffer un filet d'huile d'olive dans une sauteuse. Y faire suer l'oignon émincé et l'ail haché.
• Couper les patates douces à chair orangée épluchées en cubes, les ajouter à la sauteuse. Ajouter le fond de volaille et l'eau, et cuire à frémissements pendant 35 minutes.
• Ajouter la crème, mixer finement au blender et laisser refroidir.

• Détailler les avocats en petits dés et les arroser de jus de citron.
• Détailler les radis roses en rondelles et fines lamelles

• Dresser la crème glacée de pates douces de Caroline du Nord bien froide en coupelles
• Disposer les rondelles de radis et dés d'avocats, au centre terminer avec les lamelles de radis et un petit morceau d'avocat Hass.

Conseil du Chef : Soupe façon crème glacée à servir en entrée.

La Patate Douce

Crème de chocolat noir, fruits rouges et mousse légère de Patates Douce

8 personnes | Préparation : 35 mn | Repos : 1h

Mousse de patate douce
de Caroline du Nord
« Covington » (Ipomoe Batatas)
à chair orangée (U.S.A.) 400 g
Vanille 1 gousse
Miel 40 g
Jus d'orange 200 g
Crème liquide 800 g
Crème chocolat noir
Crème liquide 400 g
Chocolat noir « Xocomeli »
de Valrhona 160 g
Finition
Spéculoos concassés 4 c. à soupe
Fruits rouges au choix 4 barquettes
de 200 g

La crème chocolat

• Faire bouillir la crème, la verser sur les billes de chocolat et bien mélanger. Répartir dans le fond de 8 transparences.

La mousse de patate douce

• Eplucher la patate douce à chair orange et la détailler en cube. La cuire à l'eau bouillante avec les graines et la gousse de vanille jusqu'à ce qu'elle soit fondante, égoutter et écraser au tamis.

• Faire mousser le miel à feu doux, ajouter le jus d'orange et réduire à consistance sirupeuse. Ajouter la réduction à la purée une fois refroidie. Ajouter la crème et bien mélanger au fouet.

• Verser dans un siphon et réserver au frais 1h00. Charger 2 cartouches.

Dressage

• Sur la crème de chocolat parsemer une fine couche de spéculos concassés,

• Répartir les fruits rouges sur le pourtour de la transparence, au centre, siphonner la mousse de patate douce de Caroline du Nord.

La Patate Douce

Foie gras : diaboliquement bon

Voici quelques recettes réalisées à partir du foie gras, un produit incorrect mais si bon. Prions pour ne pas être réincarnés en oie ou en canard... Mais ne boudons pas notre plaisir, ne jouons pas les trouble-fêtes et savourons ce met ancestral et délicieux. Miam.

La Tartine de Foie Gras aux pâquerettes mignonettes

6 personnes

6 pains ronds du boulanger
Entre 350 et 500 g de Foie Gras entier
Une barquette de pâquerettes comestibles (rayons spécialisés et marchés et producteurs BIO)
1 plaque de Magret fumé pré tranché
3 tomates jaunes ou rouges
12 asperges vertes
De la salade mesclun
Des baies de poivre rose
De la fleur de sel

- Faire cuire quelques minutes seulement les asperges dans de l'eau salée.
- Pendant ce temps découper en petits carrés les tomates, puis couper le dessus des petits pains ronds.
- Retirer un peu de mie pour créer une cavité qui sera remplie avec la salade mesclun et les pointes des asperges bien égouttées.
- Ensuite, y disperser des morceaux de Foie Gras découpés en long ou bien en carré.
- Couper en fines ou larges lamelles le Magret fumé qui sera disposé harmonieusement au dessus de la tartine.
- Décorer avec les petites pâquerettes.
- Saler et poivrer très légèrement.

Billes de foie gras

fermier des Landes surprise

Préparation : 10 mn
hors préparation du pain

350 g de foie gras nature des Landes cuit en terrine
2 pincées de fleur de sel de Maldon
1 cuillerée à café rase de graines de pavot
1 cuillerée à café rase de piment d'Espelette en poudre
1 cuillerée à café rase de graines de sésame
1 cuillerée à café rase de paillettes d'algues mélangées
1 cuillerée à café rase de pistaches vertes hachées
Quelques brins de roquette
400 g de pâte à pain aux graines
1 cuillerée à soupe de graines de courge
1 filet d'huile d'olive

• Avec la pâte à pain, façonnez 8 longues ficelles toutes fines, déposez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Laissez lever une demi-heure puis badigeonne-les légèrement d'huile d'olive. Piquez les graines de courge sur les ficelles et enfournez-les une dizaine de minutes à 200°C.

• Avec une cuillère parisienne, moulez des billes de foie gras et réservez-les dans une boite au frais au réfrigérateur. Préparez des piques en bois de type cure-dents ou mieux encore des tiges séchées d'herbes aromatiques (thym ou romarin) plus pour un effet plus poétique. Au moment de passer à table, assaisonnez légèrement les billes de foie gras avec la fleur de sel de Maldon et trempotez les billes de foie gras dans les graines de pavot, le piment d'Espelette, les graines de sésame, les algues ou les pistaches hachées.

• Servez ces billes de foie gras (qui prend une saveur différente en fonction des parfums dont il est voilé) avec les ficelles de pain aux graines de courge et quelques brins de roquette assaisonnés d'huile d'olive.

Par Sonia Ezgulian

© JC Amiel – M. Lefeuré – S. Ezgulian

Bouchées de Foie Gras
fermier des Landes à la mangue caramélisée

4 personnes | Préparation : 20 mn | Cuisson : 3 mn

160/180gr de foie gras entier de canard fermier des Landes en bocal
1 petite mangue pas trop mûre
6 tranches de pain d'épices
20gr de beurre
1 cuillère à café de miel liquide
3 pincées de sucre cassonade

- Retirez la croûte des tranches de pain d'épices, taillez les tranches en petits carrés. Epluchez la mangue, taillez-la en morceaux légèrement plus petits que les morceaux de pain d'épices.
- Faites dorer les morceaux de mangue dans le beurre dans une poêle. Une fois dorés, ajoutez le miel et le sucre, laissez caraméliser 2mn.
- Déposez un morceau de mangue sur chaque carré de pain d'épices, laissez refroidir. Découpez le foie gras entier de canard fermier des landes en petits cubes, déposez les sur les mangues.
- A servir pas trop froid (vous pouvez légèrement poudrer les bouchées de curry au moment de servir).

Astuce : pour démouler le foie gras entier de son bocal sans le couper, tremper 1 min le fond du bocal dans de l'eau tiède. Attention ne pas l'immerger !

Croquettes de foie gras fermier des Landes au maïs

Velouté de maïs

1 oignon
1 gousse d'ail
250 g de maïs doux en boîte
10 cl de vin blanc sec
75 cl de crème liquide
25 cl de fond de volaille
50 g de parmesan râpé
1 botte de ciboulette

Croquettes de foie gras fermier de Landes

250 g de foie gras cru des Landes
4 g de sel
1 g poivre
1 g muscade
1 g de sucre
1 cs armagnac
50 g de pop-corn mixé
2 œufs
50 g de chapelure

4 personnes Préparation : 20 mn Cuisson : 35 mn

• Dans une casserole, faites revenir l'oignon émincé, l'ail et le maïs dans un peu d'huile d'olive. Salez, poivrez. Ajoutez le vin, la crème liquide, le fond de volaille et laissez cuire 30 min à feu doux. Ajoutez le parmesan, mixez et passez le tout au chinois pour obtenir un velouté. Réservez.

• Assaisonnez le foie gras des Landes avec du poivre, du sel, de la muscade, du sucre et de l'armagnac. Détaillez des bâtonnets de foie gras des Landes de 1,5 x 4cm. Panez-les une première fois en les passant dans l'œuf battu puis dans la chapelure et une deuxième fois dans l'œuf puis le pop-corn.

• Faites frire les croquettes de foie gras des Landes dans un bain d'huile à 170°c jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Versez un peu de velouté de mais parsemé de ciboulette ciselée dans une assiette creuse et déposez par-dessus 2 croquettes de foie gras des Landes.

© JC Amiel - M Leteuré - Julien Duboué pour Qualité Landes

© C.IWANON – Stylisme : C.FOURCADE pour Qualité Landes

Millefeuille de suprêmes de Pintade

au Foie gras & embeurrée de chou

4 personnes Préparation : 30 mn Cuisson : 45 mn

2 beaux suprêmes de pintade
100 g de foie gras de canard mi-cuit
350 g de pâte feuilletée
Un peu de farine pour le plan de travail
5 cl de vin blanc sec
20 g de beurre
1 filet d'huile de tournesol
1 jaune d'œuf
Sel, poivre

Pour l'embeurrée de chou :

1/2 chou frisée
80 g de beurre
Sel, poivre

- Préparez l'embeurrée de chou : faites blanchir le chou 5 min, égouttez, essorez et coupez en lanières. Faites suer avec une noisette de beurre, 10 min, puis Incorporez le reste de beurre.
- Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Etalez la pâte feuilletée, découpez-la en 12 disques de 12, 10 et 8 cm de diamètre. Badigeonnez-les de jaune d'œuf. Enfournez pour 18 à 20 min.
- Dans une cocotte, faites dorer les de tous côtés les suprêmes de pintade salés et poivrés, avec le beurre et l'huile. Baissez le feu, arrosez de vin, couvrez, laissez cuire 20 min. Coupez en lamelles.
- Disposez les lamelles de pintade sur les grands disques de pâte, surmontez des disques moyens, déposez des lamelles de foie gras par dessus et couvrez avec les petits disques. Servez avec l'embeurrée de chou.

Foie Gras de canard
fermier des Landes en tarte fine

4 personnes | Préparation : 15 mn | Cuisson :10 mn

1 bocal de foie gras entier de canard fermier des Landes
1 paquet de pâte filo
50 gr de beurre demi-sel
100 gr de poire séchée
Quelques pistaches non salées concassées
Quelques pousses de betterave et d'épinard
Fleur de sel et poivre du moulin

- Découper à l'emporte-pièce ou à l'aide d'une soucoupe 12 cercles dans les feuilles de pâte filo.
- Les badigeonner du beurre demi-sel fondu.
- Les passer au four chaud 1 dizaine de minutes jusqu'à croustillant.
- Dans chaque assiette déposer 3 cercles de pâte en les superposant, puis les lamelles de poire séchée disposées en rosace.
- Ajouter dessus le foie gras de canard fermier des Landes en tranches fines ou en larges copeaux, la fleur de sel, le poivre et les pistaches concassées.
- Décorer de pousses de betterave ou d'épinard.

Petite salade servie à côté.

- La pâte filo peut être remplacée par des feuilles de brick ou pourquoi pas de la pâte feuilletée.

Foie gras de Canard des Landes chaud aux clémentines de Corse

4 personnes | Préparation : 30 mn | Cuisson : 5 mn

1 bloc de foie gras de Canard fermier cru des Landes de 500gr environ
4 clémentines de Corse
2 cuillères à soupe de miel
5cl de banyuls rouge
4 feuilles de brick
10cl de fond de volaille
1 poignée de salade mélangée

- Taillez 8 ronds de 15cm de diamètre dans les feuilles de brick, pliez-les en corolles dans des moules à tartelettes individuels, faites-les dorer 5mn au four préchauffé thermostat 6. Pressez la chair de 2 clémentines pour récupérer le jus.
- Faites caraméliser le miel dans une casserole. Ajoutez le jus des agrumes et le banuyls. Laissez réduire 5mn, ajoutez le fond de volaille, laissez réduire encore pour obtenir une sauce. Ajoutez les quartiers de clémentines restantes dans la sauce, gardez la au chaud.
- Coupez le bloc de foie gras en quatre tranches épaisse, salez, poivrez. Faites chauffer une poêle sur feu vif. Déposez les tranches de foie gras fermier des landes dedans, laissez cuire 3mn de chaque côté, épongez les sur un papier absorbant.
- Répartissez la salade dans les feuilles de brick. Déposez le foie gras chaud dessus, nappez de sauce et de clémentines et servez aussitôt.

© PI Viel et V. Drouet pourQualité Landes

Le Foie Gras

Foie gras de Canard entier des Landes poêlé aux agrumes

4 personnes | Préparation : 15 mn | Cuisson : 6 mn

1 foie gras entier de canard cru des Landes de 500gr environ
1 orange
1 pamplemousse
2 cuillères à soupe de miel
5 cl de floc de Gascogne
10 cl de fond de volaille
4 feuilles de brick
200 g de champignons de Paris
20 gr de beurre

- Poêler avec un peu de beurre les champignons préalablement lavés et coupés en morceaux (3mn).
- Tailler les feuilles de brick en petits ronds, puis les dorer (4 à 5mn) au four préchauffé thermostat 7.
- Peler les agrumes et prélever les quartiers avec un cou teau tranchant puis presser le reste de la chair pour récupérer le jus.
- Faire caraméliser le miel dans une casserole avec le jus des agrumes et le floc de Gascogne (faire réduire 5mn). Ajouter le fond de volaille et laisser réduire encore pour obtenir une sauce. Ajouter les quartiers d'agrumes en morceaux dans la sauce et garder au chaud.
- Couper le foie gras entier de canard des Landes en quatre tranches épaisses.
- Déposer les tranches dans une poêle chaude (sans matière grasse), cuire 3mn de chaque côté (retourner délicatement)
- Assaisonner à votre goût.
- Répartir les feuilles de brik et les champignons dans quatre assiettes, déposez une tranche de foie chaud dessus et napper de la sauce agrume, servir aussitôt !

© P Viel et V. Drouet pourQualité Landes

Aumonière de Foie Gras

aux poires caramélisées vanille, sauce aigre douce framboise citron

LA SAUCE :

1 citron
80g de sucre de canne en poudre
8cl de vinaigre balsamique
1 verre de vin blanc moelleux
40g de coulis de framboise
2 verres de fond de volaille
sel, poivre blanc.

• Zester le citron. Lever les suprêmes (quartiers sans peau) d'un demi citron, les débiter en petits cubes et presser l'autre moitié. Faire réduire le sucre mouillé du vinaigre.

• Déglacer au jus de citron. Ajouter le vin blanc et à consistance sirupeuse les petit cubes de citron et le coulis de framboise.

• Après 3 mn incorporer le fond de volaille et le zeste. Laisser réduire doucement. Assaisonner à la fin et réserver au chaud.

LE FOIE GRAS :

1 Foie Gras de canard cru extra Montfort de 500g,
sel, poivre du moulin.

• Trancher 10 escalopes assez régulières. Les poêler doucement et épicer. Réserver au chaud sur papier absorbant. Dans la poêle prélever 2 cuillères à soupe de graisse de Foie Gras bien épurée.

LES POIRES :

5 poires assez fermes,
50g de beurre,
sucre de canne, vanille.

• Peler les poires, les débiter en demi-rondelles. Les dorer doucement à la poêle au beurre additionné des 2 cuillères à soupe de graisse de Foie Gras. Poudrer de sucre, laisser caraméliser et ajouter quelques gouttes de vanille à la fin.

LA FINITION :

5 feuilles de brick,
30g de beurre fondu.

• Étaler les feuilles de brick sur un plat allant au four et les badigeonner de beurre fondu.

• Disposer au centre de chaque feuille une couche de poire puis 2 escalopes. Arroser d'un peu de sauce et couvrir d'une couche de poire. Fermer l'aumônière en liant d'une ficelle à rôti ou en piquant d'une pique de bois. Passer à four 180° pendant 3 à 5 mn.

LA PRÉSENTATION

• À l'aide d'une large spatule, prélever délicatement chaque aumônière. La placer au centre de chaque assiette chaude.

• Ajouter un peu de sauce autour avec quelques citrons confits.

Oui, mais c'est quoi exactement une palombe ?

Le pigeon ramier (Columba palumbus) ou palombe est le plus grand de sa famille (entre 460 à 570 grammes, envergure de 75 à 80 centimètres et une longueur de 40 à 42 centimètres) et le plus commun des pigeons européens. Il est répandu aussi bien en forêt que dans les espaces urbains et ruraux. La colonisation des grandes villes est plus récente que celle faite par le pigeon biset. Ils reviennent au nid initial de génération en génération sur des dizaines d'années. Et ils sont très savoureux. Vive les pigeons en pots qui ne payent pas d'impôts ! !

Magrets de palombe Rossini aux demoiselles des sous bois

4 personnes — Préparation : 45 mn

1 Foie Gras cru Montfort (ou 8 escalopes pré-tranchées sous vide ou surgelées Montfort),
4 palombes,
400g de chanterelles ou de girolles,
1 échalote,
4 perles d'ail émincées,
1 verre de vin blanc sec,
70g de beurre,
2 c. à s. de miel,
sel, poivre du moulin,
Armagnac.

• Lever les magrets (filets) de palombes, les poivrer de deux tours de moulin coté peau, les déposer dans une assiette. • Disperser sur le côté maigre les émincés d'ail. Réserver en les écrasant entre deux assiettes.

• Nettoyer délicatement les champignons avec un pinceau ou un chiffon sec (éviter de les laver à l'eau). Couper la partie terreuse de la queue.

• Ciseler finement l'échalote et la jeter dans 50g de beurre chaud.

• Faire revenir les champignons dans le beurre mousseux. Laisser exsuder l'eau, mais conserver un peu de croquant. Saler en fin de cuisson et réserver au chaud sur un papier absorbant.

• Dans une poêle anti-adhésive, à sec, poêler les escalopes de Foie Gras 2 mn de chaque côté sur un feu maîtrisé. Saler et donner deux tours de moulin à poivre de chaque côté. Réserver sur du papier absorbant.

• Filtrer la graisse du Foie Gras. Y poêler à feu maîtrisé mais assez vif, les magrets de palombe couverts des émincés d'ail, 2 mn côté peau,1 mn côté maigre.

• En fin de cuisson, verser quelques gouttes d'Armagnac dans la poêle. Assaisonner (pas de poivre côté peau). Retirer les magrets et réserver au chaud dans une feuille d'aluminium.

• Dégraisser et déglacer le fond de la poêle avec le verre de vin, laisser réduire 2 mn. Ajouter 2 cuillères à soupe de miel et le reste du beurre hors du feu.

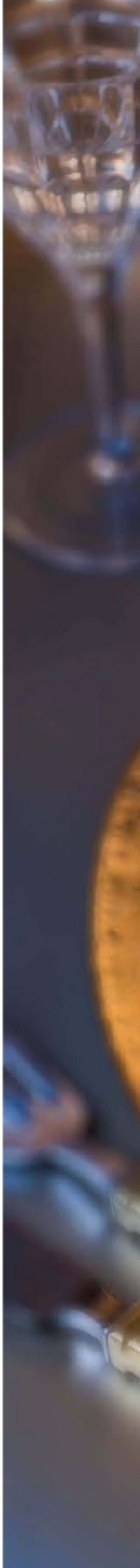
La présentation

• Disposer dans des assiettes chaudes. Napper le fond de l'assiette de la sauce, poser les magrets dessus et coiffer d'une escalope de Foie Gras. Ajouter les champignons. Passer au four chaud 15 secondes et servir.

• Accompagner d'un bon vin rouge léger (à consommer avec modération).

Elles sont bien bronzées les jolies volailles !

Incontournables des tables festives, les Volailles Fermières Label Rouge seront une fois de plus les invités de marque de cette fin d'année. Convivialité, partage et bonheur gourmand assurés. Dinde, chapon, chapon de pintade, pintade, poularde, oie, quel que soit le style de votre réveillon, votre budget et le nombre de vos convives, vous trouverez la volaille festive Label Rouge adaptée à votre repas.
Gros plan sur nos deux favoris du moment : le Chapon Fermier Label Rouge, champion incontesté des volailles festives, et sur son outsider de charme, la Pintade Fermière Label Rouge.



Chapon Fermier rôti aux parfums d'agrumes & d'anis

8 personnes — Préparation : 30 mn — Cuisson : 3 h

1 Chapon Fermier Label Rouge d'environ 3 kg
4 bulbes de fenouil
4 gousses d'ail
1 orange non traitée
1 citron non traité
3 étoiles de badiane
400 g de petit épeautre mondé
4 c. à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre moulu

• Sortez le Chapon Fermier Label Rouge du réfrigérateur un peu à l'avance. Préchauffez le four thermostat à 180°C.
• Prélevez le zeste des 2 agrumes à l'aide d'un couteau économe. Concassez grossièrement les étoiles de badiane.
Glissez à l'intérieur de la volaille les rubans de zeste, les gousses d'ail non pelées et la badiane. Salez et poivrez. Ficelez bien serré le chapon avec de la ficelle de cuisine.
• Déposez la volaille sur un grand plat à rôtir ou à défaut dans la lèche frite du four. Versez 10 cl d'eau bouillante dans le fond du plat. Enfournez pendant 3 h en prenant soin d'arroser régulièrement la volaille avec le jus parfumé qui s'écoule dans le plat.
• Tout en surveillant la cuisson du chapon, préparez la garniture : faites cuire pendant 30 min les grains d'épeautre dans une grande quantité d'eau bouillante et salée.
• Pelez l'extérieur des fenouils avec un économe pour éliminer les fils. Rincez-les et essorez-les soigneusement. Découpez-les en tranches dans le sens de la hauteur. Dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive, ajoutez les fenouils et la moitié du jus de citron. Laissez cuire durant 15 mn à feu moyen en mélangeant souvent. Salez et poivrez.
• Au moment de servir égouttez l'épeautre et assaisonner-le avec un peu du jus de cuisson du chapon. Présentez le chapon entouré de ses garnitures de fenouil sauté et d'épeautre.

En savoir + sur le Chapon fermier

Un jeune coq castré, élevé avec le plus grand soin. Il est engraissé avec une nourriture spécifique, entièrement naturelle, composée de céréales et pouvant être complétée de produits laitiers, jusqu'à son 5ème mois au minimum. On l'aime pour : sa réputation de volaille gastronomique et raffinée, la finesse de sa chair et son goût délicat, et parce qu'elle n'apparaît que pour les fêtes. Son poids moyen en prêt-à-cuire : 2,5 à 3,5 kg. Astuce : s'il est farci, ajoutez 15 mn de cuisson par 500 g et pour encore plus de moelleux, pensez à le pocher 10 mn dans un bouillon avant de le rôtir. Cela rendra sa parure parfaitement dorée encore plus lisse, encore plus belle !

En savoir + sur la pintade française

Volaille atypique d'Afrique, la pintade française est restée très proche de l'état sauvage, aimant beaucoup bouger et se percher, elle est particulièrement adaptée à l'élevage en plein air. Ce mode de production, ajouté à une nourriture naturelle à base de céréales lui garantit une viande savoureuse et typée. On l'aime pour sa chair légèrement giboyeuse, les mariages gourmands aux notes exotiques, aigres-douces ou sucrés-salés. Petit format, petit prix, facilité de préparation et ses qualités nutritionnelles, riche en protéines et peu grasse en font une grande amie. Finissons par une astuce : cuire une pintade c'est facile et rapide... mais il faut bien l'arroser avec son jus.

Pintade Fermière farcie

au pain d'épices et garnie de fruits d'hiver

4 ou 5 personnes — Préparation : 30 mn — Cuisson : 1 h 30

1 Pintade Fermière Label Rouge d'environ 1,5 kg
250 g de chair fine
1 gros oignon
15 g de gingembre frais
1 pomme
5 poires
10 dattes
1 oeuf
40 g de beurre
3 tranches de pain d'épices
50 cl de vin blanc sec
2 c. à soupe de miel
1 pincée de 4 épices
1 bâton de cannelle
Sel, poivre moulu

- Pelez l'oignon, la pomme et le gingembre. Hachez l'oignon, râpez le gingembre, découpez la pomme en petits cubes. Dans une casserole, faites chauffer doucement le beurre. Ajoutez l'oignon, le gingembre et la pomme, laissez-les fondre doucement.
- Découpez le pain d'épices en dés minuscules.
- Dans un saladier réunissez la chair fine avec les dés de pain d'épices et le contenu de la casserole. Joignez l'oeuf, salez et poivrez puis mélangez à la fourchette.
- Glissez la farce dans la pintade et ficelez-la bien serrée. Déposez-la dans un plat à rôtir. Versez 10 cl d'eau chaude dans le fond du plat.
- Préchauffez le four thermostat à 180°C. Enfournez la volaille pendant 1 h 30 en l'arrosant souvent avec le jus qui s'écoule dans le fond du plat.
- Pour la garniture, versez le vin dans une casserole, ajoutez la même quantité d'eau, la cannelle, les 4 épices et le miel, laissez frémir 10 min.
- Pelez les poires et plongez-les dans le liquide parfumé avec les dattes. Couvrez et laissez pocher pendant 20 min.
- Pour servir disposez la pintade sur un grand plat, disposez autour les fruits égouttés. Servez le jus de cuisson de la volaille à part dans un bol ou une saucière.

Accords mets-vins : et si on osait le *Champagne ?*

Les Champagnes de Vignerons sont de retour pour une saison automne-hiver placée sous le signe des bulles. Balades en forêt ; plumes, gibier de tous poils, marrons et champignons frais, bientôt Noël et les fêtes joyeuses de fin d'année... Que d'occasions de faire sauter les bouchons ! Pour prouver une fois de plus que les bons Champagnes de Vignerons ont aussi leur place tout au long d'un repas, ils ont fait appel à Akrame Benallal, jeune chef de très grand talent, qui, de l'entrée au dessert a conçu de merveilleux mariages...

AKRAME BENALLAL,
30 ans, a ouvert au printemps 2011 son Restaurant éponyme à Paris. Il a fait ses classes chez de très grands chefs (Pierre Gagnaire, Alain Solivérès, Ferran Adrià...) qui lui ont appris à la fois l'absolue maîtrise du métier, la créativité et l'étendue du champ des possibles en cuisine. Reconnu comme l'un des chefs les plus talentueux de sa génération, Akrame a été élu Grand de Demain par le guide GaultMillau 2011.
Akrame - 19, rue Lauriston, 75016 Paris - Tél. : 01 40 67 11 16

Trucs - Astuces - à savoir

Les Champagne Blancs de NoirS

Avec des fromages parfumés, gras et fruités tels que le brie ou la tête de moine.

Chantilly de brie à la graine de carvi et pain grillé au miel

4 personnes

200g de brie de Meaux
300g de crème liquide
60ml d'huile d'olive
Sel/poivre
4 tranches de pain de campagne
Miel liquide
Graines de carvi

- Mixer ensemble le brie, la crème liquide et l'huile d'olive.
- Mettre la préparation dans un siphon, insérer une cartouche de gaz et réserver le tout au frais.
- Garnir 4 assiettes creuses d'un fond de salade légèrement vinaigré.
- Ajouter la chantilly au brie de Meaux et parsemer de graines de carvi.
- Couper 4 tranches de pain, les humidier d'un trait d'huile d'olive et d'une cuillerée de miel, les faire griller et les présenter dans une petite assiette avec la chantilly.

Trucs - Astuces - à savoir

Les Champagnes Bruts Sans Année

Ils proviennent de l'assemblage de plusieurs cépages et de vins d'années diérentes. La durée minimale de vieillissement en cave après la mise en bouteille est de 15 mois.

Ile flottante aux champignons de Paris, canard fumé & poudre de pain grillé

4 personnes

1kg de champignons de Paris
100g de magret de canard fumé
8 tranches de pain de campagne
2 échalotes
Huile d'olive
100g de crème fraîche
50g de beurre
4 blancs d'oeufs

- Eplucher les champignons de Paris, les faire revenir entiers avec les échalotes et de l'huile d'olive dans une casserole.
- Mouiller à l'eau froide et laisser cuire 30 minutes.
- Les égoutter, conserver l'eau de cuisson.
- Les mixer finement dans un blender, avec leur poids en eau de cuisson.
- Ajouter la crème fraîche et le beurre, mixer à nouveau.
- Monter les blancs d'oeufs en neige, ajouter une pincée de sel.
- Faire chauffer l'eau de cuisson des champignons restante et faire 4 quenelles avec les blancs d'oeufs. Dès que l'eau bout, baisser le feu, y déposer délicatement les quenelles et les laisser cuire 1 minute.
- Faire une brunoise avec les magrets, la répartir dans les assiettes et poser les quenelles dessus.
- Réchauer le bouillon de champignons, le verser dans les assiettes.
- Couper le pain en petits cubes, les faire rissoler dans un peu de beurre et les disposer autour du velouté.

Trucs - Astuces - à savoir

Les Champagnes Blancs de Noirs

Ils sont élaborés à partir de cuvées issues exclusivement de Pinot Noir et/ou Pinot Meunier. Tous les deux sont des raisins noirs à jus blanc. Le Pinot Noir donne des arômes de fruits rouges et de chocolat et ore à l'assemblage du corps et de la puissance. Le Pinot Meunier apporte souplesse, fruité, intensité et rondeur au bouquet. La durée minimale de vieillissement en cave après la mise en bouteille est de 15 mois.

Cabillaud aux topinambours, texture à la vanille

4 personnes

4 pavés de cabillaud de 160/180g chacun
1kg de topinambours
2 gousses de vanille
1 échalote
2 citrons
Huile d'olive
100g de beurre

- Préchauffer le four à 200°.
- Faire mariner les pavés de cabillaud avec un peu d'huile d'olive, le jus des citrons, le sel, le poivre.
- Réserver au frais.
- Eplucher les topinambours, les faire cuire entiers pendant 30 à 45 minutes dans de l'eau avec la vanille ouverte en deux et grattée.
- Les égoutter, retirer les gousses de vanille.
- Mixer les topinambours avec le beurre, réserver.
- Étaler les pavés de cabillaud sur une plaque, les faire cuire au four pendant 9 minutes.
- Dresser 4 assiettes, déposer la purée de topinambours, mettre les pavés de cabillaud dessus, ajouter un trait d'huile d'olive et quelques herbes ou feuilles de salade.

Pigeon mariné
aux épices, quinoa au beurre noisette

2 personnes

- 2 filets de pigeon
- 5g de poivre blanc
- 5g de poivre noir
- 1 badiane
- 1 bâton de cannelle
- 1 cardamome
- 100g de porto
- 25g de miel
- 100g de quinoa
- 50g de beurre
- 1/2 échalote

• Rassembler toutes les épices dans une boîte, la fermer et la passer au micro-ondes entre 5 et 10 secondes pour exalter les goûts.
• Les ajouter au porto et au miel, bien remuer et laisser le pigeon mariner 4 heures dans la préparation, à température ambiante.
• Eplucher l'échalote, la ciseler, la faire revenir dans du beurre et ajouter le quinoa.
• Mettre de l'eau à hauteur et laisser cuire 20 à 25 minutes à feu doux.
• Faire réduire la marinade.
• Poser les filets de pigeon sur un lit de quinoa, ajouter de la marinade.

Trucs - Astuces - à savoir

Les Champagnes de Vignerons Millésimés

Ils naissent de l'assemblage de vins d'une même année, lorsqu'elle est exceptionnelle. La décision de millésimer ou non est laissée à l'appréciation du vigneron ou de l'union de vignerons. Ils peuvent être blancs ou rosés. La durée minimale de vieillissement en cave après la mise en bouteille est de 3 ans.

CHAMPAGNE

Trucs - Astuces - à savoir

Les Champagnes Rosés

Ils peuvent être élaborés « par saignée » : en laissant la peau des raisins noirs colorer le jus après pressurage. Ils peuvent également être obtenus en assemblant une faible quantité de vin rouge vinié sous l'appellation Champagne avec du blanc (de Champagne). La durée minimale de vieillissement en cave après la mise en bouteille est de 15 mois.

Biscuit tiède mangue citron, granité fruit de la passion

4 personnes

200g de beurre
200g de poudre d'amandes
125g de farine
4 oeufs
100g de fruit de la passion
100g de sucre
1 mangue fraîche, mûre mais ferme

- Faire ramollir le beurre, ajouter le sucre et blanchir l'ensemble en le fouettant vivement.
- Ajouter la poudre d'amandes et les oeufs et continuer à remuer, puis, tout doucement, la farine, mélanger et réserver.
- Eplucher la mangue et la couper en cubes.

Granité de fruit de la passion :

Mélanger le jus et les graines du fruit de la passion avec le sucre jusqu'à dissolution totale du sucre.

- Etaler très finement sur une plaque et mettre au congélateur.
- Mettre 4 petits verres vides au congélateur.

Biscuit :

- Beurrer et fariner soigneusement 4 petits ramequins, y disposer la préparation à mi-hauteur.
- Ajouter les cubes de mangue.
- Mettre à cuire au four à 180° pendant 12 minutes.
- Avec 2 fourchettes, mélanger le granité de fruit de la passion.
- Mettre 2 cuillers de granité dans les petits verres bien réfrigérés et présenter le biscuit tiède à côté.

Voyage de Luxe

Voyage de Luxe

N°52

AFRIQUE DU SUD
Bienvenue au royaume zoulou !
Entre terre et mer, éléphants et dauphins, 5 lodges d'un exceptionnel raffinement

MALDIVES
Grains de luxe posés à fleur d'Océan Indien
Notre sélection de 6 paradis

HONG KONG
Plus près des étoiles
Surenchère de gratte-ciel, de restaurants et d'hôtels étoilés…
Ritz Carlton, le palace le plus haut du monde !

NOUVEAU :
Hôtel Original Paris by Stella Cadente, le Bar du Bristol (Paris), Auberge du Jeu de Paume Chantilly, Tree House & The Siam à Bangkok

GASTRONOMIE : Thierry Marx au Mandarin Oriental Paris

MAIS AUSSI : Les Spas à Saint-Barthélemy, **Les Taj de Bénarès à Hyderabad (Inde),** Le Mas des Herbes Blanches à Gordes, **Castel Monastero en Toscane…**

L 19585 - 52 - F: 7,50 € - RD

Chez votre marchand de journaux

INSPIRED BY PASSION*

Un de nos sommeliers
sélectionne un grand cru classé.

Dégustez les plus grands vins du
monde grâce à nos 45 œnologues.

ILE MAURICE • SEYCHELLES • MALDIVES • MADAGASCAR

Parce que la passion ne triche jamais,
L'expérience Hôtel est Ultime,
L'expérience Resort est Unique.

Pour faire de votre séjour une U-experience :
appelez le (230) 402 2772/ 73 ou sur www.constancehotels.com

** inspiré par la passion*

CONSTANCE
HOTELS AND RESORTS